



TROPICAL CUPCAKE - FESTA DELLA MAMMA

👤 Livello intermedio

GENOISE TROPICALE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

- 500g Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con una frusta per 10 minuti.
- 600g
- 50g Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C. Lasciar raffreddare.

MOUSSE MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY PASSION FRUIT

acqua

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

PREPARAZIONE

- 500g In una planetaria con frusta, montare insieme panna, LILLY PASSION FRUIT e acqua fino a che non si formi una struttura morbida.
- 100g
- 150g Aggiungere JOYPASTE PASTRY MANGO e mescolare per altri 30 secondi a velocità media.
- 25g

Composizione finale

Posizionare un disco di genoise sul fondo del DOBLA CUPCAKE POLKA DOTS, posizionare 10 g di FRUTTIDOR TROPICAL al centro sopra la genoise e spargere un anello di CRUNCHY BEADS BIANCHI attorno alla composta.

Riempi con la mousse.

Decorare con gocce di TROPICAL MIRROR e finire con DOBLA ROSE PETAL PINK.