



MANGO REALISTICO

👨🍳 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Manuel De Brasi
Pasticciere

FINANCIER

Avoletta

Vigor Baking

Farina

Amido

Albumi

Burro

550g

4g

50g

50g

370g

120g

Miscelare gli ingredienti secchi, aggiungere gli albumi e infine incorporare il burro fuso. Cuocere in una teglia 60x40 cm a 170°C per 10-15 minuti. Tagliare dei dischi dello stesso diametro delle monoporzioni.

STRATO CROCCANTE

Pralin Delicrisp Tropical

qb

Spalmare Pralin Delicrisp Tropical sul financier.

INSERTO

Fruttidor Mango, Papaya and Yuzu

Acqua

Lilly Neutro

250g

20g

20g

Scaldare leggermente il Fruttidor e aggiungere gli altri ingredienti. Versare nello stampo da inserto.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL MANGO

Panna	500g	Montare la panna con l'acqua e Lilly Neutro in planetaria, quindi aggiungere la purea di frutta.
<u>Lilly Neutro</u>	100g	
Acqua	50g	
Purea di Mango	200g	

GLASSAGGIO

Colorante alimentare liposolubile arancione	qb	Miscelare tutti gli ingredienti facendoli sciogliere insieme e utilizzare a 30–35°C.
Burro di cacao	200g	
<u>Reno X Cioccolato Bianco 28%</u>	200g	

COMPOSIZIONE FINALE

Versare nello stampo uno strato di mousse, aggiungere l'inserito di Fruttidor, quindi un altro strato di mousse e chiudere con il financier con lo strato croccante sopra. Immergere nella copertura al burro di cacao arancione a circa 30°C. Spruzzare con burro di cacao rosso e verde, quindi scaldare con un phon termico per ottenere una finitura lucida.



Extraordinary
made simple.