



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.

MOUSSE AL MANGO

Panna
Lilly Neutro
Acqua
Purea di Mango

500g
100g
50g
200g

Montare la panna con l'acqua e Lilly Neutro in planetaria, quindi aggiungere la purea di frutta.



Extraordinary
made simple.

GLASSAGGIO

Colorante alimentare liposolubile arancione

Burro di cacao

Reno X Cioccolato Bianco 28%

qb

200g

200g

Miscelare tutti gli ingredienti facendoli sciogliere insieme e utilizzare a 30–35°C.

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.