

EMOZIONI DI FRAGOLA E MANGO

TORTA MOUSSE ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BASE CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 350	Scaldare con forno a microonde il cioccolato a 35°C, aggiungere i CRUNCHY BEADS e
CRUNCHY BEADS WHITE	g 150	miscelare bene.
		Depositare il composto in cerchi di diametro 18 cm ed altezza 1 cm e mettere in frigorifero fino a
		completo indurimento.

BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
MIELE	g 50	centimetro.
		Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.
		All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per
		evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.



MOUSSE ALLE FRAGOLE OPZIONE 1

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY FRAGOLA	g 150	Montare tutti gli ingredienti, a parte le fragole in planetaria con frusta fino ad ottenere una
LATTE O ACQUA	g 225	consistenza cremosa.
PANNA 35% M.G.	g 750	Miscelare alla mousse di fragola, le fragole fresche tagliate in piccoli pezzi.
FRAGOLE FRESCHE - TAGLIATE A PICCOLI PEZZI	g 200	Avvertenze:
		E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con
		frusta LILLY FRAGOLA all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata
		leggermente montata.

MOUSSE ALLE FRAGOLE OPZIONE 2

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 750	Montare la panna fino ad ottenere una consistenza morbida (semi-montata).
LILLY NEUTRO	g 150	Miscelare acqua o latte alla JOYPASTE PASTRY FRAGOLA.
LATTE O ACQUA	g 200	Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta e terminare aggiungendo la panna
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70	semimontata.
FRAGOLE FRESCHE - TAGLIATE A PICCOLI PEZZI	g 200	Miscelare alla mousse di fragola, le fragole fresche tagliate in piccoli pezzi.



MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY MANGO	g 150	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.
LATTE O ACQUA	g 225	Avvertenze:
PANNA 35% M.G.	g 750	E' possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con
		frusta LILLY MANGO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata
		leggermente montata.
FARCITURA		
INGREDIENTI		
JOYCREAM WAFERNUT NOIR	Q.B.	
GLASSATURA		
INGREDIENTI		
MIRROR FRAGOLA	Q.B.	



COMPOSIZIONE FINALE

Porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi di acciaio del diametro di 16 cm con altezza 3/3,5 cm.

Riempire per un terzo il cerchio con la mousse alla fragola.

Depositare un disco sottile congelato di 14 cm di diametro di JOYCREAM WAFERNUT NOIR.

Continuare colando nei cerchi la mousse al mango.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

Sformare le mousse dai cerchi e ricoprire con MIRROR FRAGOLA precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C.

Porre per 5 minuti la torta in congelatore.

Depositare la mousse ricoperta al centro della base croccante.

Decorare la superficie con pezzetti di fragole e mango.

