

FRESCHEZZA TROPICALE

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





BISCUIT AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCUIMIX	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.
ACQUA	g 300	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 50	

MOUSSE PASSION FRUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.
LILLY PASSION FRUIT	g 200	
ACQUA	g 200	



INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP tra due fogli di carta da forno.

Porre in frigorifero per 1 ora.

Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio più piccolo dello stampo della torta.

Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR MANDARINO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà uno stampo in silicone con la mousse al passion fruit.

Inserire l'inserto croccante, chiudere con mousse e uno strato di biscuit al pistacchio.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare, spruzzare con spray effetto velluto giallo.

Decorare con MIRROR MANDARINO.

