EMOZIONI DI FRAGOLA E MANGO

TORTA MOUSSE ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 350
CRUNCHY BEADS WHITE	g 150

PREPARAZIONE

Scaldare con forno a microonde il cioccolato a 35°C, aggiungere i CRUNCHY BEADS e 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

IRCA GENOISE	g 500
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo 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

LILLY FRAGOLA	g 150
LATTE O ACQUA	g 225
PANNA 35% M.G.	g 750
FRAGOLE FRESCHE - TAGLIATE A PICCOLI PEZZI	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti, a parte le fragole in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Miscelare alla mousse di fragola, le fragole fresche tagliate in piccoli pezzi.

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

PANNA 35% M.G.	g 750
LILLY NEUTRO	g 150
LATTE O ACQUA	g 200
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 70
FRAGOLE FRESCHE - TAGLIATE A PICCOLI PEZZI	g 200

PREPARAZIONE

Montare la panna fino ad ottenere una consistenza morbida (semi-montata).

Miscelare acqua o latte alla JOYPASTE PASTRY FRAGOLA.

Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con frusta e terminare aggiungendo la panna semimontata.

Miscelare alla mousse di fragola, le fragole fresche tagliate in piccoli pezzi.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO	g 150
LATTE O ACQUA	g 225
PANNA 35% M.G.	g 750

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Avvertenze:

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.