



MANGO PILL

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC

ACQUA

UOVA

g 500

g 300

g 300

PREPARAZIONE

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

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi

cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

GELIFICATO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO - A TEMPERATURA AMBIENTE

LILLY NEUTRO

ACQUA - SCALDATA A 40°C

g 250

g 50

g 50

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

LILLY NEUTRO

ACQUA

PASTA AROMATIZZANTE MANGO

g 1000

g 200

g 200

g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR AMARENA - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al mango.

Inserire il gelificato tropicale congelato.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR AMARENA.

RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE