MANGO E VANIGLIA SHOT (MINI CYLINDER)

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

ROLLE' ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 250
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
AVOLETTA	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti ad alta velocità.

Stendere l'impasto su una teglia 40x60 con carta da forno allo spessore di 8 mm.

Cuocere per circa 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 855
LILLY CIOCCOLATO BIANCO	g 170
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	g 17
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE	g 260

PREPARAZIONE

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

GELIFICATO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Reidratare il LILLY con l'acqua tiepida miscelandolo con frusta.

Unire al FRUTTIDOR e frullare con frullatore ad immersione.

Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera del diametro di 3 cm e congelare.

GLASSAGGIO

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL	g 300

COMPOSIZIONE FINALE

DOSI PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Mettere un disco di rollè sul fondo di un MINI CYLINDER WHITE/DARK SPECKLED DOBLA.
Riempire completamente con la mousse (circa 13 grammi).
Glassare le mezze sfere al mango, ancora congelate, con Mirror tropical precedentemente scaldato a 50°C e posizionarle in cima al dolce.
Decorare con DAISY DOBLA.