



TROPICAL CUPCAKE - FESTA DELLA MAMMA

GENOISE TROPICALE

INGREDIENTI

| | |
|--------------|-------|
| IRCA GENOISE | g 500 |
| UOVA INTERE | g 600 |
| LEVOSUCROL | g 50 |

PREPARAZIONE

Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con una frusta per 10 minuti.

Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C.

Lasciar raffreddare.

MOUSSE MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| LILLY PASSION FRUIT | g 100 |
| ACQUA | g 150 |
| PASTA AROMATIZZANTE MANGO | g 25 |

PREPARAZIONE

In una planetaria con frusta, montare insieme panna, LILLY PASSION FRUIT e acqua fino a che non si formi una struttura morbida.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY MANGO e mescolare per altri 30 secondi a velocità media.

FARCITURA AL TROPICAL

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|-------|
| FRUTTIDOR TROPICAL | g 200 |
|--------------------|-------|

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un disco di genoise sul fondo del DOBLA CUPCAKE POLKA DOTS, posizionare 10 g di FRUTTIDOR TROPICAL al centro sopra la genoise e spargere un anello di CRUNCHY BEADS BIANCHI attorno alla composta.

Riempi con la mousse.

Decorare con gocce di TROPICAL MIRROR e finire con DOBLA ROSE PETAL PINK.