



FRESCHEZZA TROPICALE

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 500
g 300
g 300
g 50

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.

MOUSSE PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
LILLY PASSION FRUIT
ACQUA

g 1000
g 200
g 200

PREPARAZIONE

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

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICIRISP COCONTY - SCALDATO A 30°C

PREPARAZIONE

- Q.B. Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRISP 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.