



## TROPITART

### MIGNON TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA FROLLA

##### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA INTERE	g 150

##### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino a ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno 1 ora.  
Laminare allo spessore di 3 mm e foderare degli stampi da fondo di frolla mignon.  
Cuocere in forno a 180°C per 12 minuti circa.  
Lasciar raffreddare.

#### GELIFICATO TROPICALE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL - FRULLATO E SCALDATO A 40°	g 200
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40

##### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti con frusta.  
Riempire gli stampi di silicone a mezza sfera mignon e porre a congelare.

#### FARCITURA

##### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL	Q.B.
---------------------	------

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP - SCALDATO A 30°C

Q.B.

COCCO RAPÉ

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo delle tartellette con il TOFFEE D'OR CRAMEL.

Con l'aiuto di un pennello lucidare le cupole di gelificato con il BLITZ.

Posizionare le cupole sulle tartellette e cospargerle di cocco rapé.