



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.