



## EXOTIC

### MIGNON TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### FROLLA MONTATA AL COCCO

##### INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
TUORLO  
TOP FROLLA  
COCCO RAPÉ

##### PREPARAZIONE

g 500 Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino a ottenere una montata omogenea.  
g 80 Riempire uno stampo di silicone savarin mignon con la frolla e livellare il bordo con una spatola per  
g 1000 rimuovere eventuali eccessi.  
g 160 Cuocere in forno a 180°C per circa 12-15 minuti.

#### CREMA INGLESE PER CREMOSI

##### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
PANNA 35% M.G.  
TUORLO  
ZUCCHERO

##### PREPARAZIONE

g 100 In microonde o in pentola portare a bollire il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo  
g 100 e zucchero.  
g 40 Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.  
g 10 Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

## CREMOSO AL MANGO

---

### INGREDIENTI

CREMA INGLESE - CALDA	g 250
LILLY NEUTRO	g 25
FRUTTIDOR MANGO	g 300
RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - FUSO A 45°C	g 150

### PREPARAZIONE

Emulsionare tutti gli ingredienti con un frullatore a immersione in un recipiente alto e stretto.  
Riempire gli stampi a savarin mignon e congelare.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - GIALLO	Q.B.
MIRROR TROPICAL	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Spruzzare i savarin di cremoso, ancora congelati, con il burro di cacao effetto velluto giallo.

Posizionare i cremosi sopra i savarin di frolla e riempire l'incavo con il MIRROR.



**RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI**

PASTRY CHEF