



## MANGO E VANIGLIA SHOT (MINI CYLINDER)

### DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLE' ALLA MANDORLA

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE  
AVOLETTA

g 250  
g 300  
g 100

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8 minuti ad alta velocità.  
Stendere l'impasto su una teglia 40x60 con carta da forno allo spessore di 8 mm.  
Cuocere per circa 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

#### MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LILLY CIOCCOLATO BIANCO  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA  
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE

g 855  
g 170  
g 17  
g 260

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

## GELIFICATO AL MANGO

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 400
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100

### PREPARAZIONE

Reidrattare il LILLY con l'acqua tiepida miscelandolo con frusta.

Unire al FRUTTIDOR e frullare con frullatore ad immersione.

Riempire degli stampi di silicone a mezza sfera del diametro di 3 cm e congelare.

## GLASSAGGIO

---

### INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL	g 300
-----------------	-------

### COMPOSIZIONE FINALE

#### DOSI PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Mettere un disco di rollè sul fondo di un MINI CYLINDER WHITE/DARK SPECKLED DOBLA.

Riempire completamente con la mousse (circa 13 grammi).

Glassare le mezze sfere al mango, ancora congelate, con Mirror tropical precedentemente scaldato a 50°C e posizzarle in cima al dolce.

Decorare con DAISY DOBLA.