



TROPICAL CUPCAKE - FESTA DELLA MAMMA

GENOISE TROPICALE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA INTERE	g 600
LEVOSUCROL	g 50

PREPARAZIONE

Montare insieme IRCA GENOISE, uova e LEVOSUCROL in una planetaria con una frusta per 10 minuti.

Stendere su una teglia, rivestita di carta forno, portando allo spessore di circa 5 mm e infornare per 6-8 min a 210°C.

Lasciar raffreddare.

MOUSSE MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
LILLY PASSION FRUIT	g 100
ACQUA	g 150
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 25

PREPARAZIONE

In una planetaria con frusta, montare insieme panna, LILLY PASSION FRUIT e acqua fino a che non si formi una struttura morbida.

Aggiungere JOYPASTE PASTRY MANGO e mescolare per altri 30 secondi a velocità media.

FARCITURA AL TROPICAL

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	g 200
--------------------	-------

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare un disco di genoise sul fondo del DOBLA CUPCAKE POLKA DOTS, posizionare 10 g di FRUTTIDOR TROPICAL al centro sopra la genoise e spargere un anello di CRUNCHY BEADS BIANCHI attorno alla composta.

Riempì con la mousse.

Decorare con gocce di TROPICAL MIRROR e finire con DOBLA ROSE PETAL PINK.