



## FRESCHEZZA TROPICALE

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA  
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE  
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 500  
g 300  
g 300  
g 50

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

### MOUSSE PASSION FRUIT

---

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
LILLY PASSION FRUIT  
ACQUA

g 1000  
g 200  
g 200

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

## INSERTO CROCCANTE

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP COCONTY - SCALDATO A 30°C

### PREPARAZIONE

- Q.B. Stendere sottilmente il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta da forno.  
Porre in frigorifero per 1 ora.  
Una volta freddo, tagliare con un anello d'acciaio più piccolo dello stampo della torta.  
Porre in freezer fino al momento dell'utilizzo.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR MANDARINO

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà uno stampo in silicone con la mousse al passion fruit.

Inserire l'inserto croccante, chiudere con mousse e uno strato di biscuit al pistacchio.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare, spruzzare con spray effetto velluto giallo.

Decorare con MIRROR MANDARINO.