



EXOTIC

MIGNON TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FROLLA MONTATA AL COCCO

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

TUORLO

TOP FROLLA

COCCO RAPÉ

g 500

g 80

g 1000

g 160

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con foglia tutti gli ingredienti, fino a ottenere una montata omogenea.

Riempire uno stampo di silicone savarin mignon con la frolla e livellare il bordo con una spatola per rimuovere eventuali eccessi.

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

g 100

g 100

g 40

g 10

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.

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