

# **MANGO PILL**

## TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







### **BISCUIT AL CIOCCOLATO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BISCUIMIX CHOC	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10 minuti a media velocità.
ACQUA	g 300	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi
UOVA	g 300	cuocere per 8 minuti a 210°C con valvola chiusa.

### **GELIFICATO AL MANGO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MANGO - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 250	Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
LILLY NEUTRO	g 50	Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
ACQUA - SCALDATA A 40°C	g 50	Porre in congelatore fino a completo indurimento.

### **MOUSSE AL MANGO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.
LILLY NEUTRO	g 200	
ACQUA	g 200	
PASTA AROMATIZZANTE MANGO	g 50	



#### INGREDIENTI

MIRROR AMARENA - SCALDATO A 45°C

Q.B.

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire a metà lo stampo di silicone con la mousse al mango.

Inserire il gelificato tropicale congelato.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo e ricoprire con MIRROR AMARENA.



### RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

