EXOTIC

MIGNON TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

FROLLA MONTATA AL COCCO

INGREDIENTI	
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 500
TUORLO	g 80
TOP FROLLA	g 1000
COCCO RAPÉ	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.	g 100
PANNA 35% M.G.	g 100
TUORLO	g 40
ZUCCHERO	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 CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - 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