



FRESCHEZZA TROPICALE

TORTA MOUSSE DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 500
ACQUA	g 300
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	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.	g 1000
LILLY PASSION FRUIT	g 200
ACQUA	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

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere sottilmente il PRALIN DELICIRSP 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.