

**irca****Linea Horeca****LILLY**

Freschezza Tropicale

Ricetta Biscuit al Pistacchio:

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, unire delicatamente g 50 di JOYPASTE PISTACCHIO PRIME e poche gocce di colorante verde. Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Ricetta Mousse Frutto della Passione:

Panna (35% m.g.)	g 1.000
LILLY PASSION FRUIT	g 200
Acqua	g 200

Miscelare l'acqua con LILLY PASSION FRUIT; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

PROCEDIMENTO:

Riempire per metà uno stampo in silicone con la mousse al frutto della passione, posizionare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP COCONTY, ottenuto schiacciandolo tra due fogli di carta forno fino al lo spessore di un millimetro e poi

abbattendolo. Chiudere con mousse ed uno strato di biscuit al pistacchio. Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare, spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao, cioccolato bianco e colorante giallo). Decorare con MIRROR MANDARINO, macarons verdi e cocco fresco.