

**irca**

Linea Horeca

LILLY

**Mango Pill**

Ricetta Biscuit al Cioccolato:

BISCUIMIX CHOC	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria. 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 Gelificato al Mango:

FRUTTIDOR MANGO	g 250
LILLY NEUTRO	g 50
Acqua	g 50

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO ed aggiungere FRUTTIDOR precedentemente scaldato a circa 40°C, miscelare e versare negli appositi stampi di silicone. Porre in congelatore fino a completo indurimento.

Ricetta Mousse al Mango:

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

JOYPASTE PASTRY MANGO

g 50

Miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e JOYPASTE PASTRY MANGO; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

PROCEDIMENTO:

Riempire per metà uno stampo in silicone monoporzione con la mousse al mango, inserire il gelificato al mango congelato, chiudere con mousse ed uno strato di biscuit. Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR AMARENA scaldato a 45°C, decorare GOCCE di MERINGA e frutta fresca.