

MOUSSE ESTIVA



TAPPETINO

1000 g **BISQUISIT**
 1000 g uova intere
 60 g **SMUTER**

Q.b. **KRANFIL'S RED FRUITS**

Mettere tutto in planetaria (eccetto il Kranfil's) con frusta e far montare per 5 minuti a forte velocità. Stendere ad un'altezza di 4-5 mm su siliconato o foglio di carta da forno, in modo da realizzare un tappetino. Passare su una teglia ed infornare in forno ventilato a 180°C per 4-5 min. Mettere in abbattitore a congelare. Coppare con anello di grandezza leggermente inferiore rispetto allo stampo scelto per la mousse. Stendere sopra uno strato di **KRANFIL'S** di 2-3 mm o quanto desiderato e abbattere.

GELÉE AL MANGO

1000 g **FRUIT PURÉE MANGO**
 300 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Scaldare Fruit Purée Mango a 40° circa. Sciogliere Alaska Ex. Neutro e incorporarlo. Versare il composto nell'anello precedentemente preparato (versare uno strato di 4-5 mm). Riporre nuovamente in abbattitore e poi sformare.



MOUSSE ALLA CREMA PASTICCERA

1000 g panna semi-montata

200 g acqua

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**

100-120 g/kg **PASTA CREMA PASTICCERA**

Scaldare tutta l'acqua ed incorporare l'Alaska Ex. Neutro, unire Pasta Crema Pasticcera e mescolare. Incorporare il tutto alla panna semi-montata e versare nello stampo assicurandosi di eliminare le bolle d'aria in eccesso. Sformare l'inserito che abbiamo preparato in precedenza e metterlo come base della nostra mousse. Riporre tutto in abbattitore e lasciar congelare per qualche ora. Sformare la mousse dallo stampo e finire a piacere con burro spray colorato o glasse lucide (Spiegel).

