

TRONCHETTO PASQUALE



BASE DI FROLLA RICOMPOSTA

600 g crumble di frolla (**MURBELLA**)

350 g **KRANFIL'S FRUTTI ROSSI**

Preparare il crumble di frolla ai frutti rossi da impiegare come base per il tronchetto.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**

250 g acqua calda 40°C

1200 g panna semi montata

250 g **PASTA CIOCCOLATO BIANCO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua calda. Integrare la pasta al cioccolato e per ultima la panna semi-montata. Versare fino a metà stampo e abbattere.

GELÉE AL MANGO

1000 g **FRUIT PURÉE MANGO CAPFRUIT**

250 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Creare un inserto al mango, disperdendo l'Alaska Ex. Neutro nella purea di frutta. Abbattere.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
250 g acqua calda 40°C
1000 g panna semi montata
200 g **PASTA FRAGOLA**
250 g **FRUIT PURÉE FRAGOLA CAPFRUIT**

Creare la seconda mousse da versare nello stampo. Chiudere con la base crumble e abbattere.

GLASSA

q.b. **SPIEGEL LIMONE**

Glassare la superficie con Spiegel Limone e decorare a piacere.