



DOLCE TRAMEZZINO ALLA VANIGLIA GLUTEN FREE

👤 Livello avanzato

PAN DI SPAGNA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere

acqua

PREPARAZIONE

- 1.000g Miscelare IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua, entrambe a temperatura ambiente (20-22°C).
- 800g
- 200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-15 minuti a velocità media, depositare la pasta montata in stampi rettangolari da 20x9 cm previamente ben ingrassati con SPRAY KING, quindi cuocere a 180-190°C.
- L'utilizzo di uova fresche può portare all'ottenimento di prodotti meno regolari e richiedere un maggiore tempo di miscelazione rispetto all'uovo pastorizzato.
- Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

panna

acqua

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

- 200g Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad
1.000g ottenere una consistenza morbida.
200g È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando
30g precedentemente con frusta LILLY all'acqua ed incorporando poi la panna
non zuccherata leggermente montata.
Aggiungere la joypaste vaniglia madagascar miscelando delicatamente.

FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro

uova intere

PREPARAZIONE

- 1.000g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una
300g struttura omogenea e mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
150g Tirare con sfogliatrice allo spessore desiderato, tagliare a forma rettangolare
7x5 cm, cuocere a 190°C per 10 minuti circa.

COPERTURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - o AL LATTE o BIANCO

GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

- qb Ricoprire la base del dolce con una miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO
qb FONDENTE/AL LATTE o BIANCO + 20% di GRANELLA DI NOCCIOLA
precedentemente fusa a 32-35°C e appoggiarlo sulla frolla.
Decorare a piacere.

Composizione finale

In uno stampo rettangolare per bavaresi (H 5 x D 9 x L 20 cm) depositare sul fondo uno strato di Pan di Spagna alto 1 cm e, con l'aiuto di un sac à poche, stendere 1 cm di mousse alla vaniglia.

Ripetere l'operazione fino ad ottenere 3 strati di Pan di Spagna e 2 strati di mousse alla vaniglia.

Mettere in congelatore per circa un'ora, sformare e tagliare il dolce in maniera da ottenere 6 triangoli.