



ONDA

🏠 Livello avanzato

CREMOSE MONOPORZIONI MODERNE

CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

zucchero

destrosio

tuorli d'uovo

SOVRANA

burro 82% m.g. - da aggiungere alla
crema

burro 82% m.g. - morbido a 20° da
montare

500 g

30g

125g

25g

125g

50g

125g

125g

Portare a bollire il latte e la pasta aromatizzante.
A parte mescolare i tuorli con zucchero e SOVRANA.
Unire la miscela ai liquidi bollenti e cuocere sino
a ottenere una consistenza cremosa.
Aggiungere il burro e miscelare.
Raffreddare velocemente a 4°C.
Montare in planetaria la crema con il burro morbido
sino a ottenere una struttura omogenea e aerata.

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua - tiepida

1000 g

200g

200g

Reidratare LILLY con acqua e unire al FRUTTIDOR.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

ROLLÉ SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova - a temperatura ambiente
albume - a temperatura ambiente
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

1000 g
1200g
100g
50g
50g

Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa 15 minuti.
A fine montata, inserire a mano le paste aromatizzanti.
Stendere 650/700g di composto per teglia 60x40 cm e cuocere a 220°C per 6-8 minuti circa.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

latte 3.5% m.g.
Mascarpone
panna 35% m.g.
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
JOYPASTE VANIGLIA
MADAGASCAR/BOURBON

230 g
120g
100g
8g
40g
335g
20g

Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON.
Miscelare con frusta, versare sul cioccolato emulsionando con mixer a immersione.
Aggiungere a filo la panna continuando a emulsionare, e infine il mascarpone.
Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

COPERTURA

BLITZ
acqua

200g
20g

Miscelare insieme gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere sul fondo del quadro 40x40cm alto 4cm il biscuit, versare la crema mousseline e livellare.
Adagiare l'altro foglio di biscuit e abbattere.
Colare sul biscuit il gelificato ai frutti rossi e abbattere.
Smodellare il dolce e decorare la superficie con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone utilizzando una sac à poche munita di bocchetta piccola per St. Honoré.
Spruzzare il BLITZ diluito per lucidare la torta.
Porzionare in rettangoli 10x4cm.



Extraordinary
made simple.