



CHERRY ALIVE

👤 Livello intermedio

TORTA MODERNA

BISCUIT GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente
miele

PREPARAZIONE

500 g Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con
600g frusta.
50g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo
spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola
chiusa.

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA

acqua - scaldata a 40°C

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

500g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
100g Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per
100g inserto.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

panna

LILLY YOGURT

acqua

PREPARAZIONE

600g Stemperare con frusta il LILLY nell'acqua.

200 g Incorporare delicatamente alla panna fino a ottenere una mousse cremosa.

500g

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse.

Inserire il gelificato, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il biscuit.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR AMARENA.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE