

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 600q

acqua

200 g

500g PREPARAZIONE

Stemperare con frusta il LILLY nell'acqua. Incorporare delicatamente alla panna fino a ottenere una mousse cremosa.

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