



CHERRY ALIVE

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

BISCUIT GLUTEN FREE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente
miele

500 g
600g
50g

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
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

FRUTTIDOR CILIEGIA

acqua - scaldata a 40°C

LILLY NEUTRO

500g
100g
100g

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

MOUSSE ALLO YOGURT

panna

LILLY YOGURT

acqua

600g
200 g
500g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.