



# CHERRY ALIVE

chef 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 - scaldato 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**