



# LUCE D'ESTATE

👤 Livello intermedio

TORTA MODERNA

## ROLLÈ 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 AI FRUTTI DI BOSCO

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

acqua - scaldata a 40°C

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

400 g 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 AL MANGO

---

### INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILLY MANGO

acqua

### PREPARAZIONE

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere

200g una struttura ben areata.

200g

## 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 rollè.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR TROPICAL e MIRROR FRUTTI DI BOSCO.

Decorare a piacere.



**RICETTA CREATA DA:**

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE