

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.

acqua

200g

200g PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

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