



LUCE D'ESTATE

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

ROLLÈ 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 AI FRUTTI DI BOSCO

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

acqua - scaldata a 40°C

LILLY NEUTRO

400 g
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 AL MANGO

panna 35% m.g.

LILLY MANGO

acqua

1000g
200g
200g

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

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 rollè.

Congelare completamente.

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

Decorare a piacere.



Extraordinary
made simple.