



LUCE D'ESTATE

chef 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 - scaldato 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