BOSCO INCANTATO

Livello intermedio

TRONCHETTO MODERNO

BISCUIT ALLE MANDORLE

IRCA GENOISE	500g	-Montare tutti gli ingredienti (tranne le mandorle) in planetaria con frusta a velocità media per 10-12 minuti. -Unire delicatamente le mandorle e distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm. -Quindi cuocere in forno statico per un breve periodo a 200-220°C con la valvola chiusa. -Dopo la cottura, lasciare raffreddare per alcuni minuti, quindi coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.
uova - temperatura ambiente	600g	
miele	50g	
mandorle affettate	150g	

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

LILLY NEUTRO	100g	-Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua tiepida. -Unire il FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e miscelare. -Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	400g	
acqua - 40-45°c	100g	

MOUSSE ALLA MANDORLA

LILLY NEUTRO	200g	-Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO fino a consistenza morbida. -Unire la JOYPASTE MANDORLA e miscelare delicatamente.
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA	100g	
acqua	200g	
panna 35% m.g.	1.000g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

-Riempire a metà lo stampo con la mousse.
-Inserire il Gelificato ai Frutti di Bosco (ancora congelato) e terminare con uno strato di Rollé.
-Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.
-Coprire con e MIRROR EXTRA WHITE riscaldato a 45°C e decorare con MIRROR colorato di viola, decorare a piacere.