

BOSCO INCANTATO

👤 Livello intermedio

TRONCHETTO MODERNO

BISCUIT ALLE MANDORLE

IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente
miele
mandorle affettate

500g
600g
50g
150g

-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.

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

acqua - 40-45°C

100g
400g
100g

-Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua tiepida.
-Unire il FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e miscelare.
-Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

MOUSSE ALLA MANDORLA

LILLY NEUTRO

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

acqua
panna 35% m.g.

200g
100g
200g
1.000g

-Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO fino a consistenza morbida.
-Unire la JOYPASTE MANDORLA e miscelare delicatamente.

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.



Extraordinary
made simple.