



SOLE DI MEZZANOTTE

chef Livello intermedio

TORTA MOUSSE MODERNA

ROLLÈ SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente
miele

PREPARAZIONE

500 g Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
600g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo
50g spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola
chiusa.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua

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 CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

acqua

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

800 g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere

240g una struttura ben areata.

160g

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - scaldato a 45°C

colorante - idrosolubile viola

PREPARAZIONE

qb Miscelare delicatamente i due ingredienti creando così una glassa con delle

qb sfumature violacee.

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato al lampone, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Con la mousse d'avanzo riempire lo stampo del top e congelarlo completamente.

Sformare la torta e glassarla con il MIRROR marezzato di viola.

Spruzzare il top di mousse con burro di cacao velluto giallo e arancione e posizionarlo sopra la torta.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE