



# SOLE DI MEZZANOTTE

👤 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