



# SOLE DI MEZZANOTTE

🏠 Livello intermedio

TORTA MOUSSE MODERNA



**RICETTA CREATA DA:**

Fabio Birondi  
Chef Executive, Pasticciere e  
Cioccolatiere

## ROLLÈ SENZA GLUTINE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente  
miele

500 g  
600g  
50g

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.  
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 AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua

LILLY NEUTRO

400 g  
100g  
100g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.  
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.  
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g.

acqua

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

800 g  
240g  
160g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

## COPERTURA E DECORAZIONE

MIRROR LAMPONE - scaldato a 45°C  
colorante - idrosolubile viola

qb  
qb

Miscelare delicatamente i due ingredienti creando così una glassa con delle sfumature violacee.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.