

SINGAPORE DREAM

TORTA MODERNA

ROLLÈ GLUTEN FREE AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - a temperatura ambiente albume - a temperatura ambiente cocco rapé

PREPARAZIONE

500 g Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con

400g frusta.

200g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo

150g spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola

chiusa.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL
acqua - scaldata a 40°C
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 MELOGRANO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
JOYPASTE MELAGRANA

acqua panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

200g In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il

100 g LILLY.

200g Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

1.000g

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse.

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

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR EXTRAWHITE.

Striare il dolce con MIRROR NEUTRAL colorato di rosso.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE