

SINGAPORE DREAM

🏠 Livello intermedio

TORTA MODERNA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

ROLLÈ GLUTEN FREE AL COCCO

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

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

500 g
400g
200g
150g

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
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 TROPICALE

FRUTTIDOR TROPICAL

acqua - scaldata a 40°C

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 MELOGRANO

LILLY NEUTRO

JOYPASTE MELAGRANA

acqua

panna 35% m.g.

200g
100 g
200g
1.000g

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.
Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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.



Extraordinary
made simple.