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	500 g	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.
uova intere - a temperatura ambiente	400g	
albume - a temperatura ambiente	200g	
cocco rapé	150g	

GELIFICATO TROPICALE

FRUTTIDOR TROPICAL	400 g	Miscelare acqua con LILLY NEUTRO. Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto. Porre in congelatore fino a completo indurimento.
acqua - scaldata a 40°C	100g	
LILLY NEUTRO	100g	

MOUSSE AL MELOGRANO

LILLY NEUTRO	200g	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.
JOYPASTE MELAGRANA	100 g	
acqua	200g	
panna 35% m.g.	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.