

# **ORANGE SUNSET**

 □ Livello intermedio TORTE MODERNE

## ROLLÉ

#### INGREDIENTI

**IRCA GENOISE** uova intere - temperatura ambiente **ZUCCHERO INVERTITO** 

#### PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti. 600g Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 50g mm (dose per 2 teglie 60x40).

Cuocere per un breve periodo a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura, abbattere in positivo, quindi coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione.

Conservare in frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.

### **MOUSSE ECUADOR 70%**

#### INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 50°C panna 35% m.g. acqua panna 35% m.g. - semi montata

#### PREPARAZIONE

600g Realizzare una ganache con i primi tre ingredienti emulsionando fino ad 200g ottenere una struttura liscia e lucida.

200g Aggiungere la panna semi montata mescolando delicatamente sempre dal 800g basso verso l'alto.

## Croccantino fondente

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - 30-32°C

#### PREPARAZIONE

Stendere tra due fogli di carta da forno fino ad ottenere uno strato molto sottile.

Mettere in frigorifero fino a far indurire.

Coppare della misura prescelta.

## **Composizione finale**

Riempire a metà lo stampo prescelto con la mousse.

Dressare uno strato di FRUTTIDOR ORANGE ed inserire il croccantino fatto con il PRALIN DELICRISP NOIR.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di rollé.

Abbattere in negativo per rimuovere dallo stampo.

Glassare con MIRROR MANDARINO (50-55°C).

Decorare con MINI PEARL WHITE DOBLA e SNOWBALL DOBLA.