



# ORANGE SUNSET

👤 Livello intermedio

TORTE MODERNE

## ROLLÉ

### IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

### ZUCCHERO INVERTITO

500g

600g

50g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 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%

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% -

fuso a 50°C

panna 35% m.g.

acqua

panna 35% m.g. - semi montata

600g

200g

200g

800g

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

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

## CROCCANTINO FONDENTE

PRALIN DELICRISP NOIR - 30-32°C

qb

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.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

## 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.

Abbatte in negativo per rimuovere dallo stampo.

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

Decorare con MINI PEARL WHITE DOBLA e SNOWBALL DOBLA.



Extraordinary  
made simple.