

ORANGE SUNSET

Livello intermedio

TORTE MODERNE

ROLLÉ

IRCA GENOISE	500g	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.
uova intere - temperatura ambiente	600g	
ZUCCHERO INVERTITO	50g	

MOUSSE ECUADOR 70%

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - fuso a 50°C	600g	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.
panna 35% m.g.	200g	
acqua	200g	
panna 35% m.g. - semi montata	800g	

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.
Abbattere in negativo per rimuovere dallo stampo.
Glassare con MIRROR MANDARINO (50-55°C).
Decorare con MINI PEARL WHITE DOBLA e SNOWBALL DOBLA.