



ORANGE SUNSET

chef 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.