



# TRICOLORE

🏠 Livello base

TORTE MODERNE

## ROLLÉ AL PISTACCHIO

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

granella di pistacchio

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

500g

600g

50g

150g

50g

Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.

Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm (Dose per 2 teglie 60x40).

Cuocere per 4-6 minuti circa a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura, abbattere in positivo e cappare della misura prescelta.

Coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.

## GELIFICATO ALLA FRAGOLA

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua - tiepida

100g

400g

100g

Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.

Unire FRUTTIDOR e miscelare.

Versare nello stampo per inserto e congelare.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## CROCCANTE AL PISTACCHIO

PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C  
JOYPASTE PISTACCHIO 100%

200g	Miscelare i due ingredienti.
30g	Stendere il composto tra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm.
	Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

## MOUSSE ALLA PANNA COTTA

LILLY NEUTRO  
JOYPASTE PANNA COTTA  
acqua - tiepida  
panna 35% m.g. - semi montata

200g	Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e la JOYPASTE.
100g	Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.
200g	
1.000g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo prescelto con la mousse.  
Inserire il Gelificato alla Fragola congelato, poi il Croccante al Pistacchio.  
Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di Rollé al pistacchio.  
Abbatte in negativo e rimuovere dallo stampo.  
Spruzzare con effetto velluto bianco e decorare con puntini di MIRROR FRAGOLA e KIWI.



Extraordinary  
made simple.