



TRICOLORE

chef Livello base

TORTE MODERNE

ROLLÉ AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

granella di pistacchio

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

PREPARAZIONE

500g Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

600g Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.

50g Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8

150g mm (Dose per 2 teglie 60x40).

50g Cuocere per 4-6 minuti circa a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura, abbattere in positivo e coprire 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

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR FRAGOLA

acqua - tiepida

PREPARAZIONE

100g Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.

400g Unire FRUTTIDOR e miscelare.

100g Versare nello stampo per inserto e congelare.

CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

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

PREPARAZIONE

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.
Abbattere in negativo e rimuovere dallo stampo.
Spruzzare con effetto velluto bianco e decorare con puntini di MIRROR FRAGOLA e KIWI.