



TRICOLORE

👤 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 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

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.

Abbatte in negativo e rimuovere dallo stampo.

Spruzzare con effetto velluto bianco e decorare con puntini di MIRROR FRAGOLA e KIWI.