IRCA SCHNITTE

Livello base

TORTE MODERNE

SWISS ROLL

IRCA GENOISE	1.000g	Dose per 4 teglie 60x40.
uova intere - temperatura ambiente	1.200g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.
ZUCCHERO INVERTITO	100g	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.
		Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.
		All'uscita dal forno abbattere in positivo, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL LAMPONE

panna 35% m.g.	800g	Semi montare la panna in planetaria.
acqua	300g	A parte miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR LAMPONE.
LILLY NEUTRO	200g	Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.
FRUTTIDOR LAMPONE	600g	

FINITURA E DECORAZIONE

frutta fresca	qb	Mescolare acqua e MIRAGEL e riscaldare fino ad incipiente ebollizione (circa 96°C), avendo cura di agitare frequentemente.
MIRAGEL ALBICOCCA	250g	
acqua	50g	

COMPOSIZIONE FINALE

In un anello d'acciaio foderare i bordi e il fondo con lo swiss roll.
Farcire con la mousse al lampone e coprire con un altro disco di swiss roll.
Depositare sulla cima della torta uno strato di frutta fresca e coprirlo con MIRAGEL ALBICOCCA ancora caldo.

irca GROUP
Extraordinary made simple.