

# IRCA SCHNITTE

🏠 Livello base

TORTE MODERNE

## SWISS ROLL

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

1.000g

1.200g

100g

Dose per 4 teglie 60x40.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.

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.

acqua

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR LAMPONE

800g

300g

200g

600g

Semi montare la panna in planetaria.

A parte miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR LAMPONE.

Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

## FINITURA E DECORAZIONE

frutta fresca

MIRAGEL ALBICOCCA

acqua

qb

250g

50g

Miscelare acqua e MIRAGEL e riscaldare fino ad incipiente ebollizione (circa 96°C), avendo cura di agitare frequentemente.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.