



IRCA SCHNITTE

chef Livello base

TORTE MODERNE

SWISS ROLL

Ingredienti

IRCA GENOISE

uova intere - temperatura ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

Preparazione

1.000g Dose per 4 teglie 60x40.

1.200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.

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

Ingredienti

panna 35% m.g.

acqua

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR LAMPONE

Preparazione

800g Semi montare la panna in planetaria.

300g A parte miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR LAMPONE.

200g Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

600g

FINITURA E DECORAZIONE

Ingredienti

frutta fresca

MIRAGEL ALBICOCCA

acqua

Preparazione

qb Mescolare acqua e MIRAGEL e riscaldare fino ad incipiente ebollizione (circa

250g 96°C), avendo cura di agitare frequentemente.

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.