

TORTA CON FRANUÍ

Livello base

Ricetta per la preparazione di una deliziosa torta con Franuí.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

PREPARAZIONE

Joycream Raspberry White	120g
Gelato / sorbetto al lampone	350g
Joycream Raspberry Milk	90g
Joycouverture Extra Choc White	35g
Joycouverture Extra Choc Milk	35g
Franuí	qb

- Disponi su un tavolo il cerchio di acciaio (16cm DIAMETRO - H. 4cm) insieme all'acetato, assicurandoti che abbiano la stessa altezza.
- Versa 120g di JOYCREAM RASPBERRY WHITE in una ciotola e spezzetta 5 FRANUÍ con il coltello.
- Distribuisci il variegato sul fondo dello stampo e abbatti per circa 10/15 minuti.
- Stendi il gelato al lampone all'interno dello stampo, riempiendo in modo omogeneo e lasciando 2 mm dal bordo.
- Versa e livella il JOYCREAM RASPBERRY MILK sopra la torta gelato precedentemente abbattuta.
- Prepara uno stampo in silicone dello stesso diametro della torta.
- Sciogli la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE e versala sul fondo dello stampo in silicone. Fai riposare in abbattitore per 3-5 minuti.
- Sciogli la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK e versala in modo uniforme sopra la prima colata. Riponi in abbattitore per altri 3-5 minuti.
- Taglia a metà i restanti Franuì, appena tirati fuori dal congelatore.
- Appoggia il disco di copertura sopra la torta gelato e rompi delicatamente la superficie per uniformarla.
- Decora con i FRANUÍ e rimuovi il disco di acciaio insieme all'acetato.