

LUCE D'ESTATE

TORTA MODERNA









ROLLÈ GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500	Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi
MIELE	g 50	cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO	g 400	Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
ACQUA - SCALDATA A 40°C	g 100	Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
LILLY NEUTRO	g 100	Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.
LILLY MANGO	g 200	
ACQUA	g 200	



COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL - SCALDATO A 45°C Q.B.

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO - SCALDATO A 45°C Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse.

Inserire il gelificato, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR TROPICAL e MIRROR FRUTTI DI BOSCO.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

