

ENTREMETS AL CAFFE'

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200	Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.
MIELE	g 100	

MOUSSE AL CAFFE'

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte, la JOYPASTE CAFFE' GRANGUSTO
ACQUA - O LATTE	g 200	ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.
LILLY NEUTRO	g 200	
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 35	

MOUSSE ALLA PANNA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	Montare in planetaria con frusta la panna con acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla
LILLY NEUTRO	g 200	consistenza desiderata.
ACQUA - O LATTE	g 200	



GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FLOMIX	g 300	Miscelare FLOMIX e le mandorle a filetti.
MANDORLE AFFETTATE	g 150	Stendere uno strato in una teglia con carta da forno.
		Cuocere a 190°C circa fino a colorazione.
		Tagliare ancora caldo in quadratini.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire uno strato di rollè.

Colare la mousse al caffè nello stampo.

Continuare con un altro strato di rollè e terminare con la mousse alla panna.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Sformare la torta dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare con quadratini di croccante di FLOMIX alle mandorle e chicchi di caffè.

