

# **TRICOLORE**

## TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## ROLLÉ AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.
ZUCCHERO INVERTITO	g 50	Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm (Dose per 2
GRANELLA DI PISTACCHIO	g 150	teglie 60x40).
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 50	Cuocere per 4-6 minuti circa a 200-220°C con la valvola chiusa.
		Dopo la cottura, abbattere in positivo e coppare della misura prescelta.
		Coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino a quando
		deve essere utilizzato.

### GELIFICATO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 100	Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.
FRUTTIDOR FRAGOLA	g 400	Unire FRUTTIDOR e miscelare.
ACQUA - TIEPIDA	g 100	Versare nello stampo per inserto e congelare.



### **CROCCANTE AL PISTACCHIO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C	g 200	Miscelare i due ingredienti.
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 30	Stendere il composto tra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm.
		Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

### **MOUSSE ALLA PANNA COTTA**

MIRROR FRAGOLA - 50°C

MIRROR KIWI - 50°C

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e la JOYPASTE.
JOYPASTE PANNA COTTA	g 100	Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.
ACQUA - TIEPIDA	g 200	
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA	g 1.000	
FINITURA E DECORAZIONE		
INGREDIENTI		

Q.B.

Q.B.



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire a metà lo stampo prescelto con la mousse.

Inserire il Gelificato alla Fragola congelato, poi il Croccante al Pistacchio.

Versare un altro stratio di mousse e terminare con uno strato di Rollé al pistacchio.

Abbattere in negativo e rimuovere dallo stampo.

Spruzzare con effetto velluto bianco e decorare con puntini di MIRROR FRAGOLA e KIWI.

