



GIANDUIA ON THE ROAD

TORTA MODERNA AL GUSTO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ GLUTEN FREE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

g 500

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 600

MIELE

g 50

GRANELLA DI NOCCIOLA PICCOLA

g 150

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti (tranne la GRANELLA DI NOCCIOLE) per 10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, cospargere la superficie con la GRANELLA DI NOCCIOLE e cuocere in forno a 210°C per 8 minuti circa con valvola chiusa.

FROLA SENZA GLUTINE ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

TOP FROLA GLUTEN FREE

g 500

BURRO 82% M.G.

g 150

UOVA INTERE

g 100

GRANELLA DI NOCCIOLA PICCOLA

g 50

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia.

Mettere la frolla in frigorifero per almeno 1 ora.

Stendere allo spessore di 3 mm, ricavare delle basi leggermente più grandi delle torte e cuocere a 170-180°C per 10-12 minuti.

MOUSSE RHUMBA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE RHUMBA	g 100
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.
Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE PREMIUM	Q.B.
------------------------	------

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45°C	Q.B.
--	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo in silicone a forma di gianduiotto con la mousse e variegare con la NOCCIOLATA ICE PREMIUM.

Chiudere la torta con un pezzo di rollè e abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassarlo con il MIRROR.

Posizionare il dolce sul fondo di frolla e decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE