



ORANGE SUNSET

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÉ

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
- g 600 Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm (dose per 2 teglie 60x40).
- g 50 Cuocere per un breve periodo a 200-220°C con la valvola chiusa.
- Dopo la cottura, abbattere in positivo, quindi coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione.
- Conservare in frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.

MOUSSE ECUADOR 70%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - FUSO A 50°C

PANNA 35% M.G.

ACQUA

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

PREPARAZIONE

- g 600 Realizzare una ganache con i primi tre ingredienti emulsionando fino ad ottenere una struttura liscia e lucida.
- g 200
- g 200 Aggiungere la panna semi montata mescolando delicatamente sempre dal basso verso l'alto.
- g 800

CROCCANTINO FONDENTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR - 30-32°C

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere tra due fogli di carta da forno fino ad ottenere uno strato molto sottile.
Mettere in frigorifero fino a far indurire.
Cappare della misura prescelta.

FARCITURA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

Q.B.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR MANDARINO - 50-55°C

g 150

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo prescelto con la mousse.

Dressare uno strato di FRUTTIDOR ORANGE ed inserire il croccantino fatto con il PRALIN DELICRISP NOIR.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di rollé.

Abbatte in negativo per rimuovere dallo stampo.

Glassare con MIRROR MANDARINO (50-55°C).

Decorare con MINI PEARL WHITE DOBLA e SNOWBALL DOBLA.