



## CHERRY ALIVE

### TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT GLUTEN FREE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.  
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

#### GELIFICATO ALLA CILIEGIA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA	g 500
ACQUA - SCALDATA A 40°C	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.  
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.  
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

#### MOUSSE ALLO YOGURT

##### INGREDIENTI

PANNA	g 600
LILLY YOGURT	g 200
ACQUA	g 500

##### PREPARAZIONE

Stemperare con frusta il LILLY nell'acqua.  
Incorporare delicatamente alla panna fino a ottenere una mousse cremosa.

**INGREDIENTI**

MIRROR AMARENA - 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 biscuit.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR AMARENA.

Decorare a piacere.



**RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE