



## 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