



GREEN ICE

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ 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.

BAVARESE AL LIMONE

INGREDIENTI

LILLY LIMONE	g 100
LATTE - A 30°C	g 250
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 250

PREPARAZIONE

Stemperare con frusta il LILLY nel latte.
Miscelarlo delicatamente alla panna, riempire lo stampo da inserto e lo stampo per il top.
Abbatere fino a completo congelamento.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 150
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.

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C

g 200

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al pistacchio.

Inserire l'inserto di bavarese, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR.

Spruzzare il top di bavarese con burro di cacao velluto verde e posizionarlo sopra la torta.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE