



LUCE D'ESTATE

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.

GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

g 400

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 AL MANGO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1000

LILLY MANGO

g 200

ACQUA

g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

INGREDIENTI

MIRROR TROPICAL - SCALDATO A 45°C

Q.B.

FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO - 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 rollè.

Congelare completamente.

Sfornare la torta e glassarla con MIRROR TROPICAL e MIRROR FRUTTI DI BOSCO.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE