



## ENTREMETS AL CAFFE'

### TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.  
Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

#### MOUSSE AL CAFFE'

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
JOYCAFFE' GRANGUSTO	g 35

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte, la JOYPASTE CAFFE' GRANGUSTO ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.

#### MOUSSE ALLA PANNA

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA - O LATTE	g 200

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna con acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FLOMIX

g 300

MANDORLE AFFETTATE

g 150

### PREPARAZIONE

Miscelare FLOMIX e le mandorle a filetti.

Stendere uno strato in una teglia con carta da forno.

Cuocere a 190°C circa fino a colorazione.

Tagliare ancora caldo in quadratini.

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire uno strato di rollè.

Colare la mousse al caffè nello stampo.

Continuare con un altro strato di rollè e terminare con la mousse alla panna.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Sformare la torta dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare con quadratini di croccante di FLOMIX alle mandorle e chicchi di caffè.