



## ENTREMETS AL GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

TORTA MODERNA

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 GIANDUIA

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA - O LATTE	g 200
NOCCIOLATA	g 150

#### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.  
Incorporare per ultimo la NOCCIOLATA mescolando delicatamente.

### CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
CHOCOCREAM BIANCO	g 120-150

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna, acqua o latte e LILLY NEUTRO.  
Incorporare per ultimo il CHOCOCREAM BIANCO mescolando delicatamente.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

## DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

Q.B.

RENO CONCERTO BIANCO 31,50% - PANI

Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire uno strato di rollè.

Colare la crema al gianduia nello stampo.

Continuare con un altro strato di rollè e terminare con la crema al cioccolato bianco.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Sformare la torta dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare lateralmente con CODETTA DI CIOCCOLATO BIANCO ed in superficie con riccioli realizzati con RENO CONCERTO BIANCO PANI 31/33 e filetti di cioccolato fondente.