



ENTREMETS ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA SWISS ROLL (BISCUIT)

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE
ZUCCHERO INVERTITO - O MIELE

PREPARAZIONE

g 1000 Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.
g 1200 Stendere uniformemente la pasta montata in una teglia rivestita di carta forno, allo spessore di
g 100 mezzo centimetro.
Cuocere a 200-220°C, con valvola chiusa, per 6-7 minuti (N.B.: il tempo di cottura è riferito a 600-700g di biscuit per una singola teglia 60x40cm).
All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto e tagliare un disco di biscuit del diametro 14 cm, che sarà l'inserto del nostro dolce.
Coprire con un foglio di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G. - MORBIDO
ZUCCHERO SEMOLATO
UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 1000 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere un impasto ben
g 350 amalgamato.
g 120 Porre in frigorifero per almeno un'ora, dopodichè tirare allo spessore di 2-3 millimetri.
g 150 Tagliare un disco di frolla di diametro 18 cm che sarà la base sulla quale poggerà la torta.
Cuocere se è possibile su teglia microforata, con tappetino anch'esso microforato, in forno ventilato a 160-165°C per 12-15 minuti, fino a completa ed omogenea doratura.

Una volta raffreddato, spennellare il disco di frolla con del BURRO DI CACAO fuso così da impermeabilizzarlo dall'umidità.

BAVARESE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY YOGURT

ACQUA - (10-15°C)

PANNA 35% M.G.

g 200

g 500

g 600

PREPARAZIONE

Semi-montare la panna fresca in planetaria con la frusta, fino ad ottenere una montata morbida e cremosa.

Nel frattempo, mescolare energicamente con la frusta LILLY YOGURT all'acqua.

Incorporare quindi la panna semi-montata alla miscela realizzata precedentemente (LILLY YOGURT ed acqua), aiutandosi con una marisa.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRAGEL SPRAY NEUTRO

FRUTTI DI BOSCO - FRESCHI O CONGELATI

Q.B.

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere un anello d'acciaio del diametro di 16 cm e coprire il bordo interno con una striscia di acetato.

Dressare nel suo interno un primo strato di mousse allo yogurt di circa 1 cm e appoggiarvi il disco di swiss roll.

Depositare un altro centimetro di mousse allo yogurt e decorare la superficie con frutti di bosco freschi o surgelati.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Una volta tolta dall'abbattitore, lucidare la superficie del dolce con abbondante gelatina MIRAGEL NEUTRO SPRAY.

Rimuovere l'anello d'acciaio e appoggiare la torta sul disco di frolla.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire interamente il burro con la margarina.