



## KIWI & BANANA

### TORTA MODERNA ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CAKE ALLA VANIGLIA

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - CONSISTENZA MORBIDA  
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 500  
g 300  
g 200  
g 30

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.  
Depositare la pasta montata in tortiere previamente ingrassate ed infarinate.  
Cuocere a 180-200°C forno statico per 40 minuti circa.

#### GELATINA LA KIWI

##### INGREDIENTI

KIWI - POLPA  
LILLY NEUTRO  
ACQUA TIEPIDA

g 250  
g 50  
g 25

##### PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la metà della polpa di frutta.  
Scaldare la miscela a 50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.  
Aggiungere l'altra metà di polpa di kiwi e miscelare.  
Versare 1 cm di gelatina negli appositi stampi di silicone di 16 cm di diametro e porre in congelatore fino a completo indurimento.

## MOUSSE ALLA BANANA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - FRESCA	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
LATTE 3.5% M.G.	g 200
JOYPASTE BANANA	g 80

### PREPARAZIONE

Mettere in planetaria con frusta i primi 3 ingredienti e portare a consistenza semi montata.  
Per ultimo inserire la JOYPASTE BANANA e miscelare delicatamente senza smontare il composto.

## GLASSATURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR KIWI	Q.B.
-------------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare un disco del cake alla vaniglia di 16 cm di diametro altezza 1,5-2 cm .

Spatolare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP BLANC sopra il cake alla vaniglia.

Nello stampo di silicone (KE024) colare una prima parte di mousse alla banana .

Inserire la gelatina al kiwi rassodata.

Continuare con un'altro strato di mousse e terminare con il cake alla vaniglia.

Livellare l'eccesso di mousse e abbattere .

Glassare con MIRROR KIWI scaldato a 45-50°C

Appoggiare sopra la glassa il top cake(TOP09) ripieno di mousse alla banana spruzzato con VELVET SPRAY BIANCO .

Decorare con BUTTERFLY DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE