



## SINGAPORE DREAM

### TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÈ GLUTEN FREE AL COCCO

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 400
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
COCCO RAPÉ	g 150

##### 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 TROPICALE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL	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 MELOGRANO

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE MELAGRANA	g 100
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000

##### PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.  
Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

### INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C Q.B.

MIRROR NEUTRAL - A TEMPERATURA AMBIENTE Q.B.

COLORANTE - IDROSOLUBILE ROSSO DA AGGIUNGERE AL MIRROR NEUTRAL 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.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR EXTRAWHITE.

Striare il dolce con MIRROR NEUTRAL colorato di rosso.

Decorare a piacere.



### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE