



TORTA CAPPUCCINO

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 250
g 150
g 150

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti con frusta, a velocità elevata, per circa 10 minuti.
Stendere su fogli di carta da forno o silpat.
Cuocere a 220-230°C per circa 5-6 minuti.

CAFFÈ GELIFICATO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
CAFFÈ - 40-45°C

g 250
g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY NEUTRO nel caffè.
Versare la miscela in appositi stampi (con diametro di 16 cm) così da formare dei dischi con uno spessore di circa 1 cm.
Mettere in frigorifero e successivamente, per praticità d'impiego, mettere in congelatore o abbattitore.

LATTE GELIFICATO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
LATTE 3.5% M.G. - 40-45°C	g 1000

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta LILLY NEUTRO nel latte.

Versare la miscela in appositi stampi (con diametro di 16 cm) così da formare dei dischi con uno spessore di circa 1 cm.

Mettere in frigorifero e successivamente, per praticità d'impiego, mettere in congelatore o abbattitore.

MOUSSE AL CAPPUCCINO

INGREDIENTI

LILLY CAPPUCCINO	g 400
PANNA 35% M.G.	g 2000
ACQUA	g 480

PREPARAZIONE

Montare con frusta fino ad ottenere una mousse molto "morbida".

PANNA STABILIZZATA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida, ma stabile.

INGREDIENTI

BLITZ ICE TOP	Q.B.
HAPPYKAO	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

N.B. Dosi per 6 torte diametro 18 cm - altezza 5 cm.

In stampi di silicone formare un primo strato di mousse di circa 1 cm e mezzo e porvi sopra lo strato di latte gelificato.

Versare uno strato da 1 cm di mousse e porvi sopra lo strato di caffè gelificato.

Versare ancora uno strato da 1 cm di mousse e completare con un disco di biscuit da 16 cm di diametro.

Porre in abbattitore o congelatore fino a completa congelazione.

Sformare dallo stampo e spalmare il bordo con BLITZ ICE TOP.

Guarnire la superficie con panna stabilizzata dando così l'effetto della schiuma di latte tipica del cappuccino.

Completare a piacere con un leggero spolvero di HAPPYCAO ed una COFFEE CUP DARK.