



TRICOLORE

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÉ AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
ZUCCHERO INVERTITO
GRANELLA DI PISTACCHIO
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

PREPARAZIONE

g 500 Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
g 600 Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.
g 50 Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm (Dose per 2 teglie 60x40).
g 150
g 50 Cuocere per 4-6 minuti circa a 200-220°C con la valvola chiusa.
Dopo la cottura, abbattere in positivo e cappare della misura prescelta.
Coprire con teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino a quando deve essere utilizzato.

GELIFICATO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO
FRUTTIDOR FRAGOLA
ACQUA - TIEPIDA

PREPARAZIONE

g 100 Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.
g 400 Unire FRUTTIDOR e miscelare.
g 100 Versare nello stampo per inserto e congelare.

CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C	g 200	Miscelare i due ingredienti.
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 30	Stendere il composto tra due fogli di carta forno, fino allo spessore di 2 mm. Congelare per poter ritagliare della dimensione necessaria.

MOUSSE ALLA PANNA COTTA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e la JOYPASTE.
JOYPASTE PANNA COTTA	g 100	Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.
ACQUA - TIEPIDA	g 200	
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 1.000	

FINITURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI	
MIRROR FRAGOLA - 50°C	Q.B.
MIRROR KIWI - 50°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo prescelto con la mousse.

Inserire il Gelificato alla Fragola congelato, poi il Croccante al Pistacchio.

Versare un altro strato di mousse e terminare con uno strato di Rollé al pistacchio.

Abbatte in negativo e rimuovere dallo stampo.

Spruzzare con effetto velluto bianco e decorare con puntini di MIRROR FRAGOLA e KIWI.