



SOLE DI MEZZANOTTE

TORTA MOUSSE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

g 500

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

g 600

MIELE

g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

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 AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

g 400

ACQUA

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 CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 800

ACQUA

g 240

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

g 160

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C

COLORANTE - IDROSOLUBILE VIOLA

PREPARAZIONE

Q.B. Miscelare delicatamente i due ingredienti creando così una glassa con delle sfumature violacee.

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato al lampone, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Con la mousse d'avanzo riempire lo stampo del top e congelarlo completamente.

Sformare la torta e glassarla con il MIRROR marezzato di viola.

Spruzzare il top di mousse con burro di cacao velluto giallo e arancione e posizionarlo sopra la torta.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE