



## GREEN ICE

### TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÈ GLUTEN FREE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

##### 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.

#### BAVARESE AL LIMONE

##### INGREDIENTI

LILLY LIMONE	g 100
LATTE - A 30°C	g 250
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 250

##### PREPARAZIONE

Stemperare con frusta il LILLY nel latte.  
Miscelarlo delicatamente alla panna, riempire lo stampo da inserto e lo stampo per il top.  
Abbatte fino a completo congelamento.

#### MOUSSE AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE PISTACCHIO VERDE	g 150
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000

##### 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

g 200

**COMPOSIZIONE FINALE**

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

Inserire l'inserto di bavarese, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR.

Spruzzare il top di bavarese con burro di cacao velluto verde e posizionarlo sopra la torta.



**RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE