



ENTREMETS AL CAFFÈ'

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

MOUSSE AL CAFFÈ'

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
JOYCAFFÈ' GRANGUSTO	g 35

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna, l'acqua o latte, la JOYPASTE CAFFÈ' GRANGUSTO ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.

MOUSSE ALLA PANNA

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna con acqua o latte ed il LILLY NEUTRO fino alla consistenza desiderata.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

FLOMIX	g 300	Miscelare FLOMIX e le mandorle a filetti.
MANDORLE AFFETTATE	g 150	Stendere uno strato in una teglia con carta da forno. Cuocere a 190°C circa fino a colorazione. Tagliare ancora caldo in quadratini.

PREPARAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire uno strato di rollè.

Colare la mousse al caffè nello stampo.

Continuare con un altro strato di rollè e terminare con la mousse alla panna.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Sformare la torta dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO.

Decorare con quadratini di croccante di FLOMIX alle mandorle e chicchi di caffè.