



TRICOLORE

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÉ AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

GRANELLA DI PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 500

g 600

g 50

g 150

g 50

PREPARAZIONE

Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.

Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm (Dose per 2 teglie 60x40).

Cuocere per 4-6 minuti circa a 200-220°C con la valvola chiusa.

Dopo la cottura, abbattere in positivo e coppare 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

g 100

g 400

g 100

PREPARAZIONE

Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.

Unire FRUTTIDOR e miscelare.

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.