

DOLCE TRAMEZZINO ALLA VANIGLIA GLUTEN FREE

PAN DI SPAGNA GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1.000	Miscelare IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua, entrambe a temperatura ambiente
UOVA INTERE	g 800	(20-22°C).
ACQUA	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 12-15 minuti a velocità media, depositare la pasta
		montata in stampi rettangolari da 20x9 cm previamente ben ingrassati con SPRAY KING, quindi
		cuocere a 180-190°C.
		L'utilizzo di uova fresche può portare all'ottenimento di prodotti meno regolari e richiedere un
		maggiore tempo di miscelazione rispetto all'uovo pastorizzato.
		Per una corretta preparazione si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della
		bacinella della planetaria.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad ottenere una
PANNA	g 1.000	consistenza morbida.
ACQUA	g 200	È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30	frusta LILLY all'acqua ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.
		Aggiungere la joypaste vaniglia madagascar miscelando delicatamente.



FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e
BURRO	g 300	mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
UOVA INTERE	g 150	Tirare con sfogliatrice allo spessore desiderato, tagliare a forma rettangolare 7x5 cm, cuocere a
		190°C per 10 minuti circa.

COPERTURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO - O AL LATTE O BIANCO	Q.B.	Ricoprire la base del dolce con una miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO FONDENTE/AL
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.	LATTE o BIANCO + 20% di GRANELLA DI NOCCIOLA precedentemente fusa a 32-35°C e
		appoggiarlo sulla frolla.
		Decorare a piacere.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo rettangolare per bavaresi (H 5 x D 9 x L 20 cm) depositare sul fondo uno strato di Pan di Spagna alto 1 cm e, con l'aiuto di un sac à poche, stendere 1 cm di mousse alla vaniglia. Ripetere l'operazione fino ad ottenere 3 strati di Pan di Spagna e 2 strati di mousse alla vaniglia.

Mettere in congelatore per circa un'ora, sformare e tagliare il dolce in maniera da ottenere 6 triangoli.

