



NAKED ROSE CAKE

MASSE MONTATE - NAKED CAKE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA VICTORIA SPONGE CAKE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1.000
UOVA INTERE - T° AMBIENTE	g 600
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta, per 8-10 minuti.
Depositare la pasta montata negli stampi previamente ben imburattati ed infarinati, riempiendoli per 2/3.
Cuocere a 170-190°C per 35-40 minuti circa.

MOUSSE ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 90-100

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.
Aggiungere successivamente JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare delicatamente.

FINITURA

INGREDIENTI

WONDERCHOC WHITE	Q.B.
COVERDECOR FRAGOLA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare le basi victoria sponge, formando tre dischi della stessa altezza.

Farcirli con la mousse alla fragola.

Rifinire la parte esterna delle torte spatolando un leggero strato di WONDERCHOC WHITE precedentemente montato in planetaria con la frusta.

Mettere in frigorifero per circa un ora dopodichè glassare parzialmente, come da foto, con COVERDECOR FRAGOLA, scaldato a 45-50°C.

Decorare con una rosa di cioccolato.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire interamente il burro con la margarina.