



TRICOLORE

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÉ AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

GRANELLA DI PISTACCHIO

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

PREPARAZIONE

g 500 Montare i primi tre ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

g 600 Unire delicatamente i pistacchi e la JOYPASTE.

g 50 Distribuire uniformemente la miscela su carta da forno ad uno spessore di 8 mm
g 150 (Dose per 2 teglie 60x40).

g 50 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

PREPARAZIONE

g 100 Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua.

g 400 Unire FRUTTIDOR e miscelare.

g 100 Versare nello stampo per inserto e congelare.

CROCCANTE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C

g 200

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

g 30

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti.

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

LILLY NEUTRO

g 200

JOYPASTE PANNA COTTA

g 100

ACQUA - TIEPIDA

g 200

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

g 1.000

PREPARAZIONE

Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e la JOYPASTE.

Unire alla Panna semi-montata e miscelare delicatamente.

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.