



## Dolce tramezzino alla vaniglia Gluten Free

### PAN DI SPAGNA GLUTEN FREE

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA INTERE

ACQUA

g 1.000

g 800

g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare IRCA GENOISE GLUTEN FREE con uova e acqua, entrambe a temperatura ambiente (20-22°C).

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

LILLY NEUTRO	g 200
PANNA	g 1.000
ACQUA	g 200
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30

### PREPARAZIONE

Montare panna, acqua e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

È possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY all'acqua ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

Aggiungere la joypaste vaniglia madagascar miscelando delicatamente.

## FROLLA GLUTEN FREE

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO	g 300
UOVA INTERE	g 150

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere una struttura omogenea e mettere in frigorifero per almeno 1 ora.

Tirare con sfogliatrice allo spessore desiderato, tagliare a forma rettangolare 7x5 cm, cuocere a 190°C per 10 minuti circa.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO - O AL LATTE O BIANCO
GRANELLA DI NOCCIOLA

### PREPARAZIONE

- Q.B. Ricoprire la base del dolce con una miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO
  - Q.B. FONDENTE/AL 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.