



ROLLÈ AL LAMPONE GLUTEN FREE

BASI DA FORNO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

g 1.000

UOVA INTERE - TIEPIDE

g 1.300

ZUCCHERO INVERTITO

g 120

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

g 200

PANNA 35% M.G.

g 1.000

ACQUA

g 200

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

g 60-80

PREPARAZIONE

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

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

Aggiungere poi la JOYPASTE PASTRY miscelando delicatamente.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000
ACQUA	g 200
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30

PREPARAZIONE

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

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

Aggiungere poi la JOYPASTE miscelando delicatamente.

FINITURA

INGREDIENTI

CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO - FUSO A 32-35°C	g 400
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 80

COMPOSIZIONE FINALE

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore desiderato.

Dosi di pasta montata per teglie 60x40cm:

- sottile: 400 g di pasta
- medio: 500 g di pasta
- alto: 600 g di pasta.

Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno raffreddare velocemente, poi coprire con pellicola per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Capovolgere i fogli di biscuit precedentemente preparati e spalmare su tutta la superficie la mousse al lampone.

Arrotolare fino al diametro desiderato e mettere in frigorifero per almeno 2 ore.

Successivamente ricoprire la base del rollè con la miscela di CHOCOSMART CIOCCOLATO BIANCO e GRANELLA DI NOCCIOLE.

Decorare sopra con la mousse alla vaniglia usando una bocchetta a douilles (a goccia).

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.