



## SOLE DI MEZZANOTTE

### TORTA MOUSSE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### ROLLÈ SENZA GLUTINE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

g 500

g 600

g 50

##### PREPARAZIONE

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

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi cuocere per 8 minuti a 210-220°C con valvola chiusa.

#### GELIFICATO AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

ACQUA

LILLY NEUTRO

g 400

g 100

g 100

##### PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

#### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

ACQUA

LILLY CIOCCOLATO BIANCO

g 800

g 240

g 160

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

### INGREDIENTI

MIRROR LAMPONE - SCALDATO A 45°C

COLORANTE - IDROSOLUBILE VIOLA

### PREPARAZIONE

- Q.B. Miscelare delicatamente i due ingredienti creando così una glassa con delle sfumature violacee.
- Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato al lampone, velare con altra mousse e chiudere il dolce con il rollè.

Congelare completamente.

Con la mousse d'avanzo riempire lo stampo del top e congelarlo completamente.

Sformare la torta e glassarla con il MIRROR marezzato di viola.

Spruzzare il top di mousse con burro di cacao velluto giallo e arancione e posizionarlo sopra la torta.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE