



SINGAPORE DREAM

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ GLUTEN FREE AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE

COCCO RAPÉ

g 500

g 400

g 200

g 150

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 10-12 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

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 TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL

ACQUA - SCALDATA A 40°C

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 MELOGRANO

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

JOYPASTE MELAGRANA

ACQUA

PANNA 35% M.G.

g 200

g 100

g 200

g 1.000

PREPARAZIONE

In planetaria con frusta semi-montare e stabilizzare la panna con l'acqua e il LILLY.

Incorporare alla pasta aromatizzante fino a ottenere una mousse soffice.

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45°C	Q.B.
MIRROR NEUTRAL - A TEMPERATURA AMBIENTE	Q.B.
COLORANTE - IDROSOLUBILE ROSSO DA AGGIUNGERE AL MIRROR NEUTRAL	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse.

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

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR EXTRAWHITE.

Striare il dolce con MIRROR NEUTRAL colorato di rosso.

Decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE