



KIWI & BANANA

TORTA MODERNA ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CAKE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
BURRO 82% M.G. - CONSISTENZA MORBIDA
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 500
g 300
g 200
g 30

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
Depositare la pasta montata in tortiere previamente ingrassate ed infarinate.
Cuocere a 180-200°C forno statico per 40 minuti circa.

GELATINA LA KIWI

INGREDIENTI

KIWI - POLPA
LILLY NEUTRO
ACQUA TIEPIDA

g 250
g 50
g 25

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua con la metà della polpa di frutta.
Scaldare la miscela a 50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare con una frusta.
Aggiungere l'altra metà di polpa di kiwi e miscelare.
Versare 1 cm di gelatina negli appositi stampi di silicone di 16 cm di diametro e porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE ALLA BANANA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - FRESCA

LILLY NEUTRO

LATTE 3.5% M.G.

JOYPASTE BANANA

g 1000

g 200

g 200

g 80

PREPARAZIONE

Mettere in planetaria con frusta i primi 3 ingredienti e portare a consistenza semi montata.

Per ultimo inserire la JOYPASTE BANANA e miscelare delicatamente senza smontare il composto.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR KIWI

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare un disco del cake alla vaniglia di 16 cm di diametro altezza 1,5-2 cm .

Spatolare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP BLANC sopra il cake alla vaniglia.

Nello stampo di silicone (KE024) colare una prima parte di mousse alla banana .

Inserire la gelatina al kiwi rassodata.

Continuare con un'altro strato di mousse e terminare con il cake alla vaniglia.

Livellare l'eccesso di mousse e abbattere .

Glassare con MIRROR KIWI scaldato a 45-50°C

Appoggiare sopra la glassa il top cake(TOP09) ripieno di mousse alla banana spruzzato con VELVET SPRAY BIANCO .

Decorare con BUTTERFLY DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE