



ENTREMETS AL GIANDUIA E CIOCCOLATO BIANCO

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
MIELE	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10-12 minuti a media-alta velocità.
Depositare su teglie con carta da forno e cuocere in forno statico a 200-210°C per 6-8 minuti.

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA - O LATTE	g 200
NOCCIOLATA	g 150

PREPARAZIONE

Montare panna, acqua o latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.
Incorporare per ultimo la NOCCIOLATA mescolando delicatamente.

CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA - O LATTE	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
CHOCOCREAM BIANCO	g 120-150

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta la panna, acqua o latte e LILLY NEUTRO.
Incorporare per ultimo il CHOCOCREAM BIANCO mescolando delicatamente.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

CODETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO

Q.B.

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - PANI

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di acciaio inserire uno strato di rollè.

Colare la crema al gianduia nello stampo.

Continuare con un altro strato di rollè e terminare con la crema al cioccolato bianco.

Porre in congelatore fino ad indurimento.

Sformare la torta dallo stampo e glassare con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare lateralmente con CODETTA DI CIOCCOLATO BIANCO ed in superficie con riccioli realizzati con RENO CONCERTO BIANCO PANI 31/33 e filetti di cioccolato fondente.