



## 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.