



SINGAPORE DREAM

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ GLUTEN FREE AL COCCO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 400
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 200
COCCO RAPÉ	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	g 400
ACQUA - SCALDATA A 40°C	g 100
LILLY NEUTRO	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	g 200
JOYPASTE MELAGRANA	g 100
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	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.

COPERTURA E DECORAZIONE

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

