



IRCA SCHNITTE

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SWISS ROLL

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1.000
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 1.200
ZUCCHERO INVERTITO	g 100

PREPARAZIONE

Dose per 4 teglie 60x40.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno abbattere in positivo, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

MOUSSE AL LAMPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 800
ACQUA	g 300
LILLY NEUTRO	g 200
FRUTTIDOR LAMPONE	g 600

PREPARAZIONE

Semi montare la panna in planetaria.

A parte miscelare l'acqua con LILLY NEUTRO e FRUTTIDOR LAMPONE.

Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.

INGREDIENTI

FRUTTA FRESCA	qb
MIRAGEL ALBICOCCA	g 250
ACQUA	g 50

PREPARAZIONE

Mescolare acqua e MIRAGEL e riscaldare fino ad incipiente ebollizione (circa 96°C), avendo cura di agitare frequentemente.

COMPOSIZIONE FINALE

In un anello d'acciaio foderare i bordi e il fondo con lo swiss roll.

Farcire con la mousse al lampone e coprire con un altro disco di swiss roll.

Depositare sulla cima della torta uno strato di frutta fresca e coprirlo con MIRAGEL ALBICOCCA ancora caldo.