CHERRY ALIVE

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
MIELE	g 50

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 ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA	g 500
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 ALLO YOGURT

INGREDIENTI

PANNA	g 600
LILLY YOGURT	g 200
ACQUA	g 500

PREPARAZIONE

Stemperare con frusta il LILLY nell'acqua.

Incorporare delicatamente alla panna fino a ottenere una mousse cremosa.

INGREDIENTI

MIRROR AMARENA - SCALDATO A 45°C	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 biscuit.

Congelare completamente.

Sformare la torta e glassarla con MIRROR AMARENA.

Decorare a piacere.

RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE