



Bavarese al cioccolato bianco e lamponi

Ricetta per torte di 18 centimetri di diametro

Ricetta bisquit:

IRCA GENOISE	g 1.000
Zucchero	g 100
Uova intere	g 1.200

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10 minuti alla massima velocità. Stendere uniformemente la pasta montata su carta da forno allo spessore di circa 3 millimetri, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. Lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Ripieno croccante:

Stendere su di una teglia con carta da forno (altezza 0.5-0.7 centimetri) PRALIN DELICRISP CLASSIC o BLANC e porre in congelatore. Con tagliapasta rotondi formare dei dischi di 16 centimetri di diametro.

Ripieno al lampone gelificato:

Polpa di lampone	g 250
Acqua	g 25
LILLY NEUTRO	g 50

Miscelare l'acqua con la polpa di lamponi, scaldare la miscela a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY NEUTRO miscelando con frusta. Versare la miscela in un cerchio da 16 centimetri di diametro, precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un stampo od utilizzare degli stampi in silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento.

Ricetta mousse al cioccolato bianco:

Cioccolato RENO BIANCO 34-36	g 600
Panna liquida	g 300
Panna semi-montata	g 700

(con l'aggiunta di 100 gr di LILLY NEUTRO e 100 gr di acqua)

Fondere a 45°C il cioccolato bianco, aggiungerlo alla panna liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. Incorporare la panna appena montata miscelando delicatamente. Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due volte.

Montaggio: stampare un disco di bisquit del diametro di 16 centimetri e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi (diametro 18 cm). Formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato bianco di circa 1 centimetro e depositarvi un disco di ripieno croccante. Formare un ulteriore strato di mousse di circa 2 centimetri e far aderire alla mousse un disco di ripieno gelificato al lampone. Riempire ulteriormente con la mousse al cioccolato bianco, lisciare con spatola e porre in congelatore. Dopo completo congelamento sformare dal cerchio di acciaio, smussare con la mano lo spigolo della torta e con pennello formare una striscia da bordo a bordo con della polpa di lampone e riporre in congelatore. Ricoprire completamente la torta con MIRROR NEUTRO precedentemente



irca

Seduction Line

PRALIN DELICRISP

scaldato a 45°C e decorare frutta.