

**irca****Linea gelatine****COVERGEL**

Bavarese allo yogurt con frutti di bosco

RICETTA SWISS ROLL

| | |
|----------------------------|---------|
| IRCA GENOISE | g 1.000 |
| Uova intere | g 1.200 |
| Miele o ZUCCHERO INVERTITO | g 100 |

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti a media velocità, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta speciale per cottura allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

PASTA FROLLA

| | |
|-------------------|---------|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| Burro | g 350 |
| Zucchero semolato | g 120 |
| Uova intere | g 150 |

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora dopodichè tirare allo spessore di 2-3 millimetri e cuocerlo alla temperatura di 200°C. Prima che raffreddi completamente stampare con cerchio che servirà poi come base per finire la bavarese. Preparare a questo punto la crema base.

BASE ALLO YOGURT

| | |
|--------------|-------|
| LILLY YOGURT | g 200 |
|--------------|-------|

| | |
|-----------------|-------|
| Acqua (10-15°C) | g 500 |
| Panna montata | g 600 |

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua ed incorporare gradualmente la panna montata non zuccherata. Depositare 1 centimetro di crema ottenuta nei cerchi precedentemente utilizzati leggermente ingrassati con olio di semi, porre sulla superficie un disco di swiss roll e depositare un ulteriore strato di un centimetro di crema allo yogurt. Decorare la superficie con frutti di bosco freschi o surgelati e porre in congelatore, una volta tolta dal congelatore lucidare con abbondante gelatina MIRAGEL NEUTRO SPRAY e togliere dal cerchio.