

**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.