

**irca****Linea Horeca****LILLY**

Emozioni di fragola e mango

Ricetta per 4 torte con diametro 20 cm

Ricetta per fondo al cioccolato croccante:

PRIMA VERSIONE

RENO BIANCO 38-40 g 350

Riso soffiato e Korn flakes g 150

SECONDA VERSIONE

CRUNCHY BEADS WHITE g 750

RENO BIANCO 38-40 g 150

Ricetta biscuit:

IRCA GENOISE g 500

Uova intere g 600

Ricetta mousse alle fragole:

PRIMA VERSIONE

LILLY FRAGOLA g 150

Acqua o latte (15-20°C) g 225

Panna (4-5°C) g 750

SECONDA VERSIONE

Panna (4-5°C) g 750

PASTA FRAGOLA g 75

LILLY NEUTRO g 150

Acqua o latte (15-20°C) g 200

Ricetta mousse al mango:

LILLY MANGO g 150

Acqua o latte (15-20°C) g 225

Panna (4-5°C) g 750

- Ricetta per fondo al cioccolato croccante (è possibile realizzare il fondo con due ricette differenti):

scaldare con forno a microonde il cioccolato a 35°C, aggiungere riso soffiato o CRUNCHY BEADS e miscelare bene. Depositare il composto in cerchi di diametro 20 cm ed altezza 1 cm e mettere in frigorifero fino a completo indurimento.

- Ricetta biscuit:

montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata. Cuocere a 220-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termoventilato per 5-7 minuti. Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Stampare dei dischi del diametro di 14 cm.

Avvertenze: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata. Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit in congelatore ben coperti.

- Ricetta mousse alle fragole (è possibile realizzare la mousse con due ricette differenti):

PRIMA VERSIONE: montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Avvertenze: è possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY FRAGOLA all'acqua od al latte ed



**irca**

**Linea Horeca**

**LILLY**

incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

SECONDA VERSIONE: montare la panna fino ad ottenere una consistenza morbida (semi-montata), miscelare acqua o latte alla PASTA FRAGOLA. Aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare; aggiungere infine la panna semimontata.

- Ricetta mousse al mango:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Avvertenze: è possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all'acqua od al latte ed incorporando poi la panna non zuccherata leggermente montata.

- Montaggio:

porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi per bavaresi del diametro di 16 cm con altezza 3 o 3,5 cm. Miscelare alla mousse di fragola circa 200 g di fragole tagliate in piccoli pezzi, riempire per un terzo il cerchio con la mousse alla fragola e depositare uno strato sottile di JOYCREAM WAFERNUT NOIR. Riempire i cerchi con la mousse al mango formando un triplo strato: mousse alla fragola, crema Wafernut e mousse al mango, dopodiché mettere in abbattitore fino a completa congelazione. Sformare le mousse dai cerchi e ricoprire con MIRROR FRAGOLA precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C. Porre per 5 minuti la torta in congelatore. Depositare le mousse ricoperte al centro di ogni disco di cioccolato croccante, decorare la superficie con pezzetti di fragole e mango.