



## Torta Cappuccino

Dosi per 6 torte diametro 18 cm - altezza 5 cm

### - Ricetta biscuit:

BISCUIMIX	g 250
Acqua	g 150
Uova (temp. ambiente)	g 150

Montare tutti gli ingredienti con frusta, a velocità elevata, per circa 10 minuti. Stendere su fogli di carta da forno o silpat e cuocere a 220-230°C per circa 5-6 minuti.

### - Ricetta caffè gelificato:

LILLY NEUTRO	g 250
Caffè	lt 1

Con l'aiuto di una frusta miscelare LILLY nel caffè che dovrà essere ad una temperatura di 40-45°C. Versare la miscela in appositi stampi (con diametro di 16 cm) così da formare dei dischi con uno spessore di circa 1 cm. Mettere in frigorifero e successivamente, per praticità d'impiego, mettere in congelatore o abbattitore.

### - Ricetta latte gelificato:

LILLY NEUTRO	g 200
Latte intero	lt 1

Procedere come la ricetta sopra riportata ("caffè gelificato").

### - Ricetta mousse al cappuccino:

LILLY CAPPUCCINO	g 400
Panna fresca	lt 2
Acqua	ml 480

Montare con frusta fino ad ottenere una mousse molto "morbida".

### - Montaggio:

In stampi di silicone formare un primo strato di mousse di circa 1 cm e mezzo. Porvi sopra lo strato di latte gelificato ed uno strato da 1 cm di mousse. Porvi sopra lo strato di caffè gelificato e quindi ancora uno strato da 1 cm di mousse.

Completare con un disco di biscuit da 16 cm di diametro. Porre in abbattitore o congelatore fino a completa congelazione.

Sformare dallo stampo, spalmare il bordo con BLITZ ICE TOP e guarnire la superficie con panna stabilizzata con LILLY NEUTRO, dando così l'effetto della schiuma di latte tipica del cappuccino.

Completare a piacere con un leggero spolvero di HAPPYCAO o cannella ed un cucchiaino di cioccolato.