

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA GENOISE**

Torta Pikima

Dosi per 4 torte con diametro 18 cm, altezza 4 cm

- Ricetta biscuit alla mandorla (per 2 teglie 60x40 cm):

IRCA GENOISE	g 400
Uova intere	g 480
AVOLETTA	g 160

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti ad alta velocità, stendere uniformemente 500 g di pasta montata su fogli di carta da forno, quindi cuocere per 5-6 minuti a 220-240°C con valvola chiusa. Lasciare raffreddare e stampare 8 dischi da 16 cm di diametro.

**AVVERTENZE:**

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

- Ricetta mousse al mango:

LILLY MANGO	g 150
Acqua o latte (15-20°C)	g 225
Panna (4-5°C)	g 750

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

- Ricetta mousse al pistacchio:

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 450
-----------------------	-------



**irca**

Linea preparati per pasticceria

IRCA GENOISE

Panna liquida g 225

Panna montata stabilizzata

(g 450 di panna, g 75 di LILLY NEUTRO e g 75 d'acqua)



Fondere CHOCOCREAM PISTACCHIO a 45°C, aggiungere 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.

- Ricetta macarons al pistacchio:

AVOLETTA g 200

Zucchero a velo g 100

Pistacchi g 65

Albume d'uovo g 110-120

Zucchero semolato g 30

Macinare con una cutter AVOLETTA, zucchero a velo ed i pistacchi per circa 30 secondi fino ad ottenere una buona finezza dei pistacchi. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato e aggiungervi la miscela precedentemente preparata miscelando delicatamente ed otterrete una pasta liscia ed omogenea. Dressare con sacco a poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno, picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie dei macarons e far aderire alla superficie della granella di pistacchio.

Cottura in forno ventilato: lasciar riposare 5 minuti a temperatura ambiente ed infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Cottura in forni a piastra: lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente ed infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

- Procedimento:

porre un disco di biscuit sul fondo di ogni cerchio per bavaresi (18 cm di diametro), depositare uno strato uniforme di un centimetro di mousse al mango e far aderire un ulteriore disco di biscuit. Con sacco a poche formare uno strato di FRUTTIDOR KIRSCH su tutta la superficie del biscuit e riempire il cerchio con la mousse al pistacchio. Lisciare bene con spatola e porre in abbattitore o congelatore. Dopo completo congelamento decorare la superficie con MIRROR PISTACCHIO precedentemente scaldato in forno a microonde a 45-50°C. Sformare dai cerchi d'acciaio e decorare i bordi delle torte con macarons al

pistacchio e la superficie a piacere.