

# Vortice ai Mirtilli

**irca**  
SINCE 1919

## Mousse ai mirtilli

600g	Purea di mirtillo Ravifruit
120g	Zucchero semolato
18g	Gelatina in polvere
90g	Acqua fredda per la gelatina
600g	Panna 35%mg



## Procedimento

Riscaldare in microonde una piccola parte di purea di mirtillo con lo zucchero semolato fino a completo scioglimento e la massa di gelatina, poi trasferire in planetaria e montare con la frusta come fosse una meringa. Unire la restante purea a freddo e infine alleggerire il tutto con la panna semi montata, mescolando delicatamente con una marisa.

## Composta di mirtillo

770g	Fruttidor Mirtillo
8 g	Gelatina in polvere 200 bloom
40 g	Acqua fredda per gelatina
N°2	Baccelli di Vaniglia

## Procedimento

Reidratare la gelatina con acqua fredda. Fondere la gelatina reidratata fino al raggiungimento di 45°C poi inserirla nel Fruttidor insieme ai semi del baccello di vaniglia. Mescolare bene con una marisa ed utilizzare direttamente.

**irca**  
SINCE 1919

**Dolci**  
ACADEMY

# Vortice ai Mirtilli

**irca**  
SINCE 1919

## Crocante liquido

- 330g Crumble alle mandorle
- 80g Delicrisp
- 65g Sinfonia Cioccolato Bianco
- 110g Burro anidro
- 50g Burro di cacao
- 10g Pasta frutta Oro limone Cesarin



## Procedimento

Con l'aiuto del forno a microonde fondere il cioccolato bianco, il burro di cacao e il burro anidro. All'interno del cutter inserire tutti gli ingredienti e lasciar omogenizzare fino al raggiungimento di un risultato liscio ed omogeneo.

### Stampo:

quadri d'acciaio 34x34cm

### Composizione:

Gelatina Blitz Ice (colorata di viola)  
Mousse ai mirtilli  
Biscuit all-in  
Composta di mirtillo  
Biscuit all-in  
Mousse ai mirtilli  
Biscuit all-in  
Crocante liquido al limone  
DOBLA – Rosette Pink/White Small

## Procedimento

All'interno di un quadro d'acciaio 34x34cm colare tutto il quantitativo del croccante liquido, applicare subito il primo foglio di biscuit all in e lasciar cristallizzare in frigorifero. Procedere colando il primo strato di mousse ai mirtilli e lasciar congelare leggermente. Applicare quindi il secondo biscuit, tutta la composta di mirtillo, il terzo strato di biscuit ed ultimare con la restante mousse al mirtillo. Lasciare congelare il tutto in abbattitore. All'occorrenza glassare il dolce nebulizzando la glassa bollente con una pistola munita di ugello da 1.5mm ad una distanza di circa 20cm fino a quando non risulterà completamente ricoperto. Tagliare poi i singoli cubetti e decorare con "Rosette Pink/White Small". Degustare a +3°C.