



SEMIFREDDO: BLUE BEACH

FRESCO SEMIFREDDO IDEALE PER L'ESTATE.
RICETTA PER 20 PORZIONI CIRCA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.

g 600 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
g 50 centimetro.

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.

Tagliare dei dischi di 3,5cm di diametro e conservare da parte.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYGELATO YOGURT

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5 min.

g 300 Una volta ottenuta una struttura ben areata metterla in sac a poche.

g 50

INSERTO

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà i FLOWER POT BLUE DOBLA con il semifreddo.

Inserire l'insert congelato e terminare con il semifreddo.

Decorare la superficie con del crumble, decori in cioccolato e PEACH BLOSSOM DOBLA

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire degli stampi da inserto di diametro 3.5cm , depositare sulla superficie i dischi di genoise e congelare completamente a -40°C



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE