



## SEMIFREDDO: HONEY PASSION

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 5cm di diametro e conservare da parte.

### SEMIFREDDO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYPASTE PASSION FRUIT

JOYPASTE CANNELLA

#### 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 30

30

## PASTA FROLLA

---

### INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 100

### PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.  
Porre in frigorifero per almeno un'ora.  
Stendere a 3mm e foderare gli stampi da tartelletta diametro 7cm.  
Cuocere a 170-180°C per 15 min circa.

## FARCITURA AL MIELE

---

### INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.
-----------	------

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire completamente HONEY POT DOBLA con il semifreddo e porre in congelatore..

Mettere sul fondo delle tartellette un disco di genoise e farcire con HONEYFILL.

Posizionare HONEY POT DOBLA sulle tartellette.

Decorare con CURLS GREEN e PINK BUTTERFLY DOBLA



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

