



SEMIFREDDO MENTA E FRAGOLA

SEMIFREDDO CONSUMO -18°C

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

g 500

g 600

g 50

PREPARAZIONE

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

Stendere 450 g circa di pasta montata.

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.

Stampare 8 dischi del diametro di 18 cm.

SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

PANNA 35% M.G.

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 300

g 1.000

g 60

PREPARAZIONE

Montare TENDER DESSERT e panna in planetaria.

Unire la JOYPASTE PASTRY FRAGOLA e miscelare delicatamente.

STRATO CROCCANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT NOIR

Q.B.

INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 300
PANNA 35% M.G.	g 1.000
JOYPASTE MENTA	g 50

PREPARAZIONE

Montare TENDER DESSERT e panna in planetaria.
Unire la JOYPASTE MENTA e miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Porre in cerchi di acciaio del diametro di 16 cm con altezza 4/4,5 cm (con striscia di triacetato laterale) un disco di biscuit sul fondo.

Riempire per un terzo il cerchio con il semifreddo alla fragola.

Depositare un ulteriore disco di biscuit e stendere uno strato sottile di JOYCREAM WAFERNUT NOIR.

Riempire poi con il semifreddo alla menta formando così un triplo strato rimandando 2-3 mm sotto lo stampo.

Mettere in abbattitore (-40°C) fino a completa congelazione.

Stendere infine su tutta la superficie uno strato di JOYCREAM WAFERNUT NOIR, sformare i semifreddi dai cerchi e togliere la striscia di triacetato.

Decorare il bordo con rettangoli di cioccolato e conservare nella vetrina del gelato (-14°C).

Ricetta per 4 torte con diametro 20 cm - (torta da consumare alla temperatura di -14-16°C).