



SEMIFREDDO NOCCIOLATO BIANCO E AMORENERO FRIZZZI POP CHOC

SEMIFREDDO BIGUSTO CON INSERTO FRIZZANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO FRIZZANTE CHOC

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

PREPARAZIONE

g 100

Versare il JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC in uno stampo in silicone del diametro di 12 cm e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

SEMIFREDDO AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (2)

TENDER MIX

ACQUA - (1)

PANNA 35% M.G. - (1)

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO - FUSO A 45°C

PREPARAZIONE

g 210

Realizzare una ganache emulsionando l'acqua (1), la panna (1) e il cioccolato.

g 75

Montare il TENDER MIX in planetaria con frusta insieme alla panna (2), fino ad ottenere una spuma leggera.

g 38

g 38

Unire i due composti fino ad ottenere una consistenza omogenea.

g 75

SEMIFREDDO AMORENERO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER MIX

JOYPASTE AMORENERO

PREPARAZIONE

g 250

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una spuma soda.

g 60

g 18

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 45-50°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone di diametro 16cm versare circa 150g di semifreddo al NOCCIOLATO BIANCO.

Inserire l'insero frizzante e coprire con altri 150g di semifreddo AMORENERO.

Terminare la torta con un disco di pan di spagna e congelarla completamente.

Sformare il dolce e glassarlo con il MIRROR.

Decorare con CIOCCOLINE MILK SPOTS ORIGINAL MILK DOBLA e nocciole dorate.