



COPACABANA

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|----------------|---------|
| BISCUIMIX CHOC | g 500 |
| ACQUA | g 300 |
| UOVA INTERE | g 300 |
| TOTALE | g 1.100 |

PREPARAZIONE

Ricetta per due torte diametro cm 18, altezza cm 4,5.

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su teglie con carta da forno allo spessore di 1 centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

DISCO DI SEMIFREDDO CIOCCOLATO E RHUM

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------|-------|
| PANNA 35% M.G. | g 500 |
| TENDER DESSERT - O TENDER MIX | g 150 |
| IRCA CHOC | g 60 |
| RHUM | g 10 |
| TOTALE | g 720 |

PREPARAZIONE

Montare la panna e TENDER DESSERT/TENDER MIX in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato;
unire IRCA CHOC ed il Rhum, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con altezza di 2,5 centimetri e diametro 14 centimetri.

Variegare con JOYCREAM DONATELLO ed abbattere (-30°C), togliere dallo stampo e mantenere a -30°C.

INGREDIENTI

SEMIFREDDO ALLA BANANA

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE BANANA

TOTALE

g 1.000

g 90

g 1.360

PREPARAZIONE

Montare la panna e TENDER DESSERT/TENDER MIX in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE BANANA e miscelare delicatamente.

Riempire 4 stampi monoporzione in silicone a forma di mezza cabosside e porre in abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo in silicone del diametro di 18 centimetri riempire per 3/4 con il Semifreddo alla Banana, inserire il disco di Cioccolato e Rhum e chiudere facendo aderire un disco di Biscuit al Cioccolato con del Semifreddo alla Banana; porre in abbattitore a -30°C.

Sformare dallo stampo in silicone, spruzzare con effetto Velluto bianco e decorare con due monoporzioni a forma di cabossidi precedentemente spruzzate con effetto Velluto cacao.

Conservare a -18°C fino al momento dell'utilizzo.