



SEMIFREDDO PESCA MELBA

SEMIFREDDO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT BIANCO

INGREDIENTI

BISCUIMIX
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 8-10 minuti.
g 300 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi
g 300 cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

SEMIFREDDO AL LAMPONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
TENDER DESSERT
JOYPASTE LAMPONE

PREPARAZIONE

g 250 Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino a ottenere una consistenza
g 70 soffice.
g 25 Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino a ottenere una consistenza
omogenea.
Riempire uno stampo in silicone con forma di 1/2 sfere del diametro di 8 cm.
Abbatte portandolo a -30°C.
Sformare le 1/2 sfere quando saranno completamente congelate e a -30°C.

SEMIFREDDO ALLA PESCA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE PESCA	g 80

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino a ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino a ottenere una consistenza omogenea.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

JOYFRUIT PESCA	Q.B.
----------------	------

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE FRAGOLA - SCALDATO A 30°C	Q.B.
---	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo in silicone a 1/2 sfera del diametro di 16 cm con il semifreddo alla pesca per 3/4.

Inserire il semifreddo al lampone.

Farcire con un leggero strato di JOYFRUIT e chiudere con un disco di biscuit.

Abbatte a -30°C.

Una volta tolto dal silicone, coprire con JOYCOUVERTURE e decorare a piacere con frutta.

Conservare in freezer a -18°C.

