



## SEMIFREDDO DI TATIN SU SFOGLIA AL CIOCCOLATO E CARMELLO VERTICALE

### RICETTA PER DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PASTA SFOGLIA AL CIOCCOLATO

##### INGREDIENTI

GRANSFOGLIA

ACQUA

PANNA 35% M.G.

CACAO IN POLVERE

MARBUR PLATTE

BRILLO

##### PREPARAZIONE

- g 1450 Impastare in planetaria con gancio o in impastatrice a spirale acqua, panna, GRANSFOGLIA e cacao
- g 500 per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto liscia.
- g 220 Porre in frigorifero per 2-3 ore.
- g 100 Laminare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare.
- g 1000 Porre su una metà dell'impasto MARBUR PLATTE e coprirla con l'altra metà sigillando bene i bordi.
- Q.B. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, piegare a 3.
- Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.
- Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora.
- Ripetere la piega a 3 ed una a 4.
- Lasciare riposare in frigorifero per 1 ora ben coperto con un foglio di plastica.
- Stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 millimetri, formare una griglia con apposito tagliapasta, e depositarla su delle teglie con carta da forno.
- Lasciare riposare per circa 20 minuti, quindi spolverare la superficie con BRILLO e cuocere a 190-200°C per circa 20 minuti.

## SEMIFREDDO ALLA MELA

---

### INGREDIENTI

TENDER DESSERT  
PANNA 35% M.G.  
JOYPASTE MELA VERDE

g 140  
g 500  
g 50

### PREPARAZIONE

Montare panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi-montato.  
Unire a mano JOYPASTE MELA VERDE, miscelando delicatamente e versare in uno stampo in silicone monoporzione diametro 6 cm e altezza 1.5 cm.  
Abbatte portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenere a -18°C.

## SALSA ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.  
TOP CREAM  
PANNA 35% M.G.  
CANNELLA IN POLVERE

g 250  
g 50  
g 100  
g 2

### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una salsa leggermente densa.

## DECORAZIONE DI ZUCCHERO

---

### INGREDIENTI

ISOMALT

Q.B.

### PREPARAZIONE

Distribuire in maniera omogenea ISOMALT su un foglio di carta forno.  
Coprirlo con un altro foglio di carta forno e cuocere in forno a 190-200°C finchè non assumerà un colore ambrato.

### COMPOSIZIONE FINALE

Su di un piatto versare la salsa, posizionare al centro la griglia di sfoglia al cacao, il semifreddo e decorare con un pezzo di isomalto.



## RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE