



FLOWER POT BAKED ALASKA

SEMIFREDDO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL LIME

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO INVERTITO
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
FARINA "DEBOLE"
SCORZE DI LIME
BURRO 82% M.G.

g 200
g 100
g 60
g 450
g 30
2
g 50

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta le uova, zucchero, zucchero invertito e la farina di mandorle.
Una volta montata la massa, unire la farina setacciata e le zeste di lime e miscelare delicatamente.
Aggiungere per ultimo il burro fuso a bassa temperatura.
In stampi di silicone leggermente ingrassati, colare la massa e cuocere a 160-165°C in forno ventilato per 10-12 minuti.
Una volta cotto, porre in abbattitore fino a completo congelamento e toglierli dallo stampo.
Coprire con pellicola e mettere il frigorifero fino ad utilizzo.

INSERTO ALLA PESCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA
DESTROSIO

g 200
g 20

PREPARAZIONE

Frullare insieme il FRUTTIDOR PESCA e destrosio.
Inserire in un sac a poche.

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30
TENDER DESSERT	g 150

PREPARAZIONE

In planetaria inserire la panna fresca, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e TENDER DESSERT e portare alla consistenza semimontata.

Colare in un sac a poche.

BAGNA PER BISCUIT

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
LIME GRATTUGIATO	1
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.

Arrivata a 40°C aggiungere la scorza di lime e la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.

MERINGA ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 335
ACQUA	g 235

PREPARAZIONE

Montare in planetaria acqua e TOP MERINGUE per 6/7 minuti a media-alta velocità

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di semifreddo alla vaniglia.

Appoggiare un disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente con la bagna al lime e vaniglia.

Colare uno strato di gel alla pesca.

Inserire un altro disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente.

Terminare con il semifreddo alla vaniglia lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Con un sac a poche dressare la meringa italiana e con un cannello bruciarla leggermente.

Decorare con FLOWER WHITE e PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE