



## SEMIFREDDO ORANGE BITTER RING

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### ROLLE' AL CIOCCOLATO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

g 250

g 300

g 25

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.

Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

### SEMIFREDDO BITTER

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

PASTA BITTER

g 3750

g 1125

g 1125

#### PREPARAZIONE

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

Aggiungere manualmente con spatola la PASTA BITTER scaldata a 40°C, fino ad ottenere una consistenza omogenea.

### INSERTO ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT ARANCIA

g 1500

## COMPOSIZIONE FINALE

### DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Inserire sul fondo di un RING DARK DOBLA un disco di rollè.

Riempire a metà con il semifreddo bitter.

Con l'aiuto di una spatola creare un incavo dove andremo ad inserire il JOYFRUIT ARANCIA.

Chiudere il dolce con il restante semifreddo.

Abbatere a -18°C.

Decorare il dolce con una ELEGANCE DARK DOBLA e ½ CHOCOLATE ORANGE LID DOBLA.