



SEMIFREDDO ORANGE BITTER RING

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLE' AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

g 250

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

g 300

MIELE

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.

g 3750

TENDER DESSERT

g 1125

PASTA BITTER

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.