



## SEMIFREDDO FICHI E NOCI TEARDROP

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### ROLLE' CLASSICO

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
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 ALLA NOCE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
TENDER DESSERT  
JOYPASTE NOCE - FRULLATA

g 3000  
g 900  
g 300

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza soffice.  
Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza omogenea.

### COPERTURA ALLA FRUTTA

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT FICO VERDE

g 2000

## COMPOSIZIONE FINALE

### DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Mettere sul fondo di un TEARDROP FINE DARK DOBLA un pezzo di rollè, tagliato con l'apposito coppa pasta, e riempire, lasciando qualche millimetro dalla cima, con il semifreddo alla noce.

Abbatere a -18°C.

Decorare il dolce spatolando sulla cima il JOYFRUIT e terminare con una CHOCOLATE WALNUT IN SHELL DOBLA.