



SEMIFREDDO RHUMBA SHOT (MINI CYLINDER)

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLE' AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

PREPARAZIONE

g 250 Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.

g 300 Stendere l'impasto su fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.

g 25 Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

SEMIFREDDO RHUMBA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYPASTE RHUMBA

PREPARAZIONE

g 750 Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza soffice.

g 225
g 90 Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza omogenea.

TOPPING ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE PREMIUM

g 800

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Inserire sul fondo di un MINI CYLINDER DARK/WHITE SPECKLED DOBLA un disco di rollè.

Riempire completamente con il semifreddo rhumba.

Abbatere a -18°C.

Decorare il dolce spatolando sulla cima la NOCCIOLATA ICE PREMIUM e terminare con dei CURLS MILK WHITE DOBLA.