



SAVARIN YOGURT E PESCHE

- RICETTA ROLLE:

BISCUIMIX	g500
ACQUA	g300
UOVA INTERE	g300

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria. Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

- RICETTA MOUSSE ALLO YOGURT:

PANNA (35% M.G.)	g1.000
JOYDESSERT YOGURT PREMIUM	g 300
ACQUA	g 300

Miscelare l'acqua con JOYDESSERT YOGURT PREMIUM; unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

- PROCEDIMENTO:

In uno stampo a ciambella in silicone monoporzione per semifreddi, versare la mousse allo yogurt e uno strato di rolle. Mettere in abbattitore fino a completo congelamento. Sformare dallo stampo, Spruzzare con burro di cacao colorato bianco per avere un effetto velluto, adagiare il dolce sopra un disco di frolla cotta dello spessore di due millimetri e riempire il centro con FRUTTIDO PESCA e decorare con una sfera di cioccolato colorato.