



## SEMIFREDDO PESCA MELBA

### BISCUIT CLASSICO

BISCUIMIX	g 500
ACQUA	g 300
UOVA INTERE	g 300
TOTALE	g1.100

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.

### SEMIFREDDO AL LAMPONE

PANNA 35% M.G.	g250
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g 70
JOYPASTE LAMPONE	g 25
TOTALE	g345

Montare la panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato; unire **JOYPASTE LAMPONE**, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con forma di 1/2 sfere del diametro di 8 cm. Abbattere portandolo a -30°C, togliere le 1/2 sfere dallo stampo e mantenerle a -30°C.

### SEMIFREDDO ALLA PESCA

PANNA 35% M.G.	g1.000
----------------	--------

TENDER DESSERT / TENDER MIX

g 270

JOYPASTE PESCA

g 80

TOTALE

g1.350

Montare la panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato; unire **JOYPASTE PESCA** e miscelare delicatamente.

In uno stampo in silicone a 1/2 sfera del diametro di 16 centimetri riempire a 3/4 con il Semifreddo alla Pesca e inserire una 1/2 sfera al Lampone. Farcire con un leggero strato di Joyfruit Pesca, chiudere con un disco di Biscuit classico e porre in abbattitore a -30°C. Una volta tolto dal silicone coprire con **JOYCOUVERTURE FRAGOLA** scaldato a 30°C e decorare a piacere con frutta.

Conservare in freezer a -18°C.