



## SEMIFREDDO PISTACCHIO E FRAGOLA

### RICETTA BISCUIT CLASSICO

|             |      |
|-------------|------|
| BISCUIMIX   | g500 |
| UOVA INTERE | g300 |
| ACQUA       | 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 BASE SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| PANNA (35%)                 | g1.000 |
| TENDER DESSERT / TENDER MIX | g 300  |
| JOYPASTE VANIGLIA           | g 40   |

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida.

- **PRIMO STAMPO INTERNO:** depositare sul fondo del primo stampo in silicone un centimetro circa di **JOYCREAM PISTACCHIO**, un secondo di semifreddo alla vaniglia e mettere in abbattitore per circa 15 minuti. Togliere dall'abbattitore e versare **JOYCOUVERTURE FRAGOLA** (fuso a bassa temperatura) formando uno strato sottile. Dressare un ulteriore strato di semifreddo, uno di **JOYFRUIT FRAGOLA** e chiudere con del biscuit. "Bagnare" con bagna alla fragola (g 100 **JOYTOPPING FRAGOLA** + g 50 acqua) e porre in abbattitore.
- **SECONDO STAMPO:** riempire circa metà del secondo stampo con il semifreddo alla vaniglia, sformare il dolce abbattuto dal primo stampo, inserirlo nel secondo e mettere in abbattitore. Sformare, spruzzare con spray Velvet bianco e riempire l'incavo in superficie con **JOYFRUIT FRAGOLA**.