



I Semifreddi

COPACABANA

Ricetta per due torte diametro cm 18, altezza cm 4,5.

Biscuit Cioccolato

BISCUIMIX CHOC	g 500
Acqua	g 300
Uova intere	g 300
TOTALE	g 1100

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 1 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.

Disco di Semifreddo al Cioccolato e Rhum

Panna 35% m.g.	g 500
TENDER DESSERT	g 150
IRCA CHOC	g 60
Rhum	g 10
TOTALE	g 720

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire IRCA CHOC ed il Rhum, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con altezza di 2,5 centimetri e diametro 14 centimetri. Variiegare con JOYCREAM DONATELLO ed abbattere (-30°C), togliere dallo stampo e mantenere a -30°C.

Semifreddo alla Banana

Panna 35% m.g.	g 1000
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE BANANA	g 90
TOTALE	g 1360

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE BANANA e miscelare delicatamente. Riempire 4 stampi monoporzione in silicone a forma di mezza cabosside e porre in abbattitore. In uno stampo in silicone del diametro di 18 centimetri riempire per 3/4 con il Semifreddo alla Banana, inserire il





disco di Cioccolato e Rhum e chiudere facendo aderire un disco di Biscuit al Cioccolato con del Semifreddo alla Banana; porre in abbattitore a -30°C.

Sformare dallo stampo in silicone, spruzzare con effetto Velluto bianco e decorare con due monoporzioni a forma di cabossidi precedentemente spruzzate con effetto Velluto cacao.

Conservare a -18°C fino al momento dell'utilizzo.