



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.