

I Semifreddi

CUBO CIOCCOLATO E PESCHE

RICETTA DACQUOISE ALLE NOCCIOLE

Albume d'uovo	g 250
Zucchero	g 60
DELINOISETTE	g 400
Farina	g 100

Miscelare a secco DELINOISETTE e farina. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato. Aggiungere gli ingredienti "secchi" miscelando delicatamente. Stendere su teglia (60x40 cm) con carta da forno, far aderire della GRANELLA DI NOCCIOLA e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180°C per 20 minuti circa. Dopo raffreddamento formare dei rettangoli (6,5x6 cm).

RICETTA BASE SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Panna (35%)	g 950
Acqua	g 50
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE COCOA INTENSE	g 100-110

Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere JOYPASTE COCOA INTENSE e miscelare delicatamente.

Riempire per metà l'apposito stampo monoporzione in silicone con il semifreddo al cioccolato, dressare nel centro una piccola quantità di JOYFRUIT PESCA, riempire quasi completamente con dell'altro semifreddo al cioccolato, chiudere formando un sottile strato di JOYCREAM SUPREMO e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, spruzzare con Velvet al cioccolato, appoggiare sul rettangolo di Dacquoise e depositare nell'incavo superficiale formato dallo stampo dell'altro JOYFRUIT PESCA.

