



I Semifreddi

IGLOO AI FRUTTI DI BOSCO

RICETTA BASI RETTANGOLARI DI PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g 1.000
Burro	g 400
Uova intere	g 100

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia. Porre in frigorifero per almeno 2 ore. Spianare con sfogliatrice e formare dei rettangoli (9x6 cm). Cuocere a 190°C fino a completa doratura.

RICETTA SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

Panna (35%)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 30

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

Riempire per metà gli appositi stampi rettangolari stondati (8x3 cm) in silicone con il semifreddo alla vaniglia, dressare nel centro una piccola quantità di JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO, riempire completamente con dell'altro semifreddo alla vaniglia, lisciare e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, spruzzare con spray Velvet bianco ed appoggiarli sulla metà della base di pasta frolla. Appoggiare dall'altra parte una fila di frutti di bosco freschi. Decorare la superficie del semifreddo con una striscia di cioccolato bianco.

