



I Semifreddi

MENTAFRAGOLA

Ricetta per 4 torte con diametro 20 cm.

Biscuit

IRCA GENOISE	g 500
Uova intere	g 600

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata. Cuocere a 220-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti. Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo. Stampare 8 dischi del diametro di 18 centimetri.

Avvertenze: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata. Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit in congelatore ben coperti.

Semifreddo alla fragola

TENDER DESSERT	g 300
Panna 35% m.g.	g 1000
JOYPASTE FRAGOLA	g 100

Montare TENDER DESSERT e panna in planetaria. Unire JOYPASTE FRAGOLA e miscelare delicatamente.

Semifreddo alla menta

TENDER DESSERT	g 300
Panna 35% m.g.	g 1000
JOYPASTE MENTA	g 50

Montare TENDER DESSERT e panna in planetaria, aggiungere JOYPASTE MENTA e miscelare delicatamente.

Montaggio:

porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi per bavaresi del diametro di 16 centimetri con altezza 3 o 3,5 centimetri con striscia di triacetato laterale, riempire per un terzo il cerchio con il semifreddo alla fragola depositare un ulteriore disco di biscuit e stendere uno strato sottile di JOYCREAM WAFERNUT NOIR. Riempire i cerchi con il semifreddo alla menta formando un triplo strato: semifreddo alla fragola, Wafernut e semifreddo alla menta e





mettere in abbattitore (-40°C) fino a completa congelazione.
Stendere su tutta la superficie uno strato di JOYCREAM
WAFERNUT NOIR, sformare le mousse dai cerchi e togliere la
striscia di triacetato. Decorare il bordo con rettangoli di cioccolato e
conservare in vetrina del gelato (-14°C).