



I Semifreddi

SEMIFREDDO BESAMEMUCHO

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 BESAMEMUCHO

Panna (35%)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE BESAMEMUCHO	g 50

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

Riempire per metà l'apposito stampo monoporzione in silicone a forma di bocca con il semifreddo Besamemucho, dressare nel centro una piccola quantità di JOYCREAM BESAMEMUCHO, riempire quasi completamente con dell'altro semifreddo, chiudere con un sottile strato di Dacquoise alle nocciole e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, spruzzare con Velvet Rosso e decorare con gocce di BLITZ ICE.

