

I Semifreddi

SEMIFREDDO DI TATIN SU SFOGLIA AL CIOCCOLATO E CARMELLO VERTICALE

Semifreddo di Tatin

Panna 35% m.g.	g 500
TENDER DESSERT	g 140
JOYPASTE MELA VERDE	g 50
TOTALE	g 690

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE MELA VERDE, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone monoporzione diametro cm 6 e altezza cm 1,5. Abbattere portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenerle a -18°C.

Sfoglia al Cioccolato

GRANSFOGLIA	g 1000
Acqua	g 350
Panna 35% m.g.	g 150
Cacao 22-24	g 70
Burro Platte	g 700
TOTALE	g 2270

Impastare per 5 minuti fino ad ottenere una "pastella" ancora non molto liscia. Porre in frigorifero per almeno 2-3 ore, quindi spianare ad uno spessore di circa 2 centimetri dando una forma rettangolare. Porre su una metà della "pastella" g 700 di burro "tecnico" platte tolto dal frigorifero circa 15 minuti prima. Coprire il burro con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi. Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 centimetri, piegare a 4. Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4. Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 4 ore, quindi ripetere due piegature a 4. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora (ben coperto con un foglio di plastica), stendere la sfoglia allo spessore finale di circa 2-3 millimetri, formare una griglia con apposito tagliapasta, lasciare riposare sulle teglie con carta da forno prima di infornare.

Spolverare con BRILLO ed infornare a 190-200°C. per circa 15 minuti.

Raffreddare e conservare in luogo asciutto.

Salsa Vaniglia





TOP CREAM	g 50
Latte	g 250
Panna 35% m.g.	g 100
Cannella in polvere	g 2
TOTALE	g 402

Miscelare con una frusta il TOP CREAM con i liquidi ed aggiungere la cannella. Sul piatto disporre la salsa, poi la griglia di sfoglia al cacao, il semifreddo di Tatin, con un pezzo di Isomalto (cotto in forno fra due tappetini di silicone, fino a un colore biondo) posizionato in verticale.