



I Semifreddi

SEMIFREDDO FRESCO TROPICALE

Biscuit alla Menta

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 200
Uova Intere	g 300
JOYPASTE MENTA	g 50
TOTALE	g 1050

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Semifreddo alla Menta

Panna 35% m.g.	g 250
TENDER DESSERT	g 70
JOYPASTE MENTA	g 15
TOTALE	g 335

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE MENTA, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con forma di piccole 1/2 sfere. Abbattere portandole a -30°C, toglierle dallo stampo e conservarle a -30°C.

Semifreddo all'Ananas

Panna 35% m.g.	g 1000
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE ANANAS	g 80
TOTALE	g 1350

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE ANANAS e miscelare. In un anello preparato con acetato, porre sul fondo un disco di Biscuit alla menta. Riempire a metà con il Semifreddo all'ananas, inserire le 1/2 sfere alla menta in modo sparso e chiudere con altro strato di semifreddo all'Ananas, rasare e porre in abbatitore a -30°C.

Decorare la superficie con MIRROR EXTRA WHITE e JOYPASTE MENTA, Ananas essiccato e Cocco rapè tostato. Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.

