

**irca****Linea Horeca****TENDER DESSERT****Semifreddo menta e fragola****Ricetta biscuit:**

IRCA GENOISE g 500

Uova intere g 600

**Ricetta semifreddo alla fragola:**

TENDER DESSERT g 300

Panna (4-5°C) g 1.000

JOYPASTE FRAGOLA g 100

**Ricetta semifreddo alla menta:**

TENDER DESSERT g 300

Panna (4-5°C) g 1.000

JOYPASTE MENTA g 50

**- Ricetta biscuit:**

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 cm.

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.

**- Ricetta semifreddo alla fragola:**

montare TENDER DESSERT e panna in planetaria. Unire la pasta alla fragola e miscelare delicatamente.

**- Ricetta semifreddo alla menta:**

montare TENDER DESSERT e panna in planetaria, aggiungere lo sciroppo di menta e miscelare delicatamente.

**- Montaggio:**

porre un disco di biscuit sul fondo di cerchi per bavaresi del diametro di 16 cm con altezza 3-3,5 cm (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 così un triplo strato: semifreddo alla fragola, crema Wafernut e semifreddo alla menta; mettere in abbattitore (-40°C) fino a completa congelazione. Stendere infine 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 nella vetrina del gelato (-14°C).

Ricetta per 4 torte con diametro 20 cm - (torta da consumare alla temperatura di -14-16°C).