



I Semifreddi

SEMIFREDDO PISTACCHIO E FRAGOLA

RICETTA BISCUIT CLASSICO

BISCUIMIX	g 500
Uova intere	g 300
Acqua	g 300

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 mezzo 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.

RICETTA BASE SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

Panna (35%)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE VANIGLIA	g 40

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida.

- PRIMO STAMPO INTERNO: depositare sul fondo del primo stampo in silicone un centimetro circa di JOYCREAM PISTACCHIO, un secondo di semifreddo alla vaniglia e mettere in abbattitore per circa 15 minuti. Togliere dall'abbattitore e versare JOYCOUVERTURE FRAGOLA (fuso a bassa temperatura) formando uno strato sottile. Dressare un ulteriore strato di semifreddo, uno di JOYFRUIT FRAGOLA e chiudere con del biscuit. "Bagnare" con bagna alla fragola (g 100 JOYTOPPING FRAGOLA + g 50 acqua) e porre in abbattitore.

- SECONDO STAMPO: riempire circa metà del secondo stampo con il semifreddo alla vaniglia, sformare il dolce abbattuto dal primo stampo, inserirlo nel secondo e mettere in abbattitore. Sformare, spruzzare con spray Velvet bianco e riempire l'incavo in superficie con JOYFRUIT FRAGOLA.

