



I Semifreddi

SEMIFREDDO TIRAMISÚ

Biscuit al Caffé

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 200
Uova Intere	g 300
JOYPASTE CAFFÈ	g 40
TOTALE	g 1040

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 al Tiramisù

Panna 35% m.g.	g 1000
TENDER DESSERT	g 280
JOYPASTE CAFFÈ	g 80
TOTALE	g 1360

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE TIRAMISÚ, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone riempiendo fino a metà stampo. Variiegare con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO. Inserire un disco di Biscuit al Caffé bagnato con uno sciroppo (g 100 JOYTOPPING CAFFÈ + g 80 Acqua + g. 20 Liquore al Caffé), versare altro semifreddo e chiudere con un altro disco di Biscuit al Caffé dello stesso diametro dello stampo. Abbattere portandolo a -30°C, toglierlo dallo stampo, spolverarlo con HAPPYCAO e decorare la parte centrale con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE e decorazioni a piacere. Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.

