



I Semifreddi

STECCO CHOCO-LAMPONE

RICETTA BASI RETTANGOLARI DI PASTA FROLLA

| | |
|-------------|---------|
| TOP FROLLA | g 1.000 |
| Burro | g 400 |
| Uova intere | g 100 |

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia. Porre in frigorifero per almeno 2 ore. Spianare con sfogliatrice e formare dei rettangoli (10x4 cm). Cuocere a 190°C fino a completa doratura.

RICETTA SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

| | |
|------------------------|-----------|
| Panna (35%) | g 950 |
| Acqua | g 50 |
| TENDER DESSERT | g 300 |
| JOYPASTE COCOA INTENSE | g 100-110 |

Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere JOYPASTE COCOA INTENSE e miscelare delicatamente.

Riempire per metà gli appositi stampi per stecchi in silicone con il semifreddo al cioccolato, dressare nel centro una piccola quantità di JOYFRUIT LAMPONE, riempire completamente con dell'altro semifreddo al cioccolato, lisciare e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR LAMPONE precedentemente scaldato a 50-55°C e porre in congelatore (-18°C). Appoggiare il lato lungo dello stecco sul rettangolo di pasta frolla e decorare con mezzo lampone.

