



I Semifreddi

TARTARE DI FRUTTA CON PARFAIT AL MELONE E CODIMENTO ESTIVO

Parfait al Melone

Panna 35% m.g.	g 500
TENDER DESSERT	g 140
JOYPASTE MELONE	g 45
TOTALE	g 685

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con una frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE MELONE, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone monoporzione a sfera. Abbattere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenerle a -18°C.

Tartare di Frutta

Acqua bollente	g 300
FRUTTAMIA GEL	g 60
Zucchero	g 150
Frutta fresca mista cubettata	g 500
TOTALE	g 1010

Miscelare gli ingredienti secchi, ed unirli all'acqua bollente, miscelare con frusta ed unire la frutta fresca mista cubettata. In un cerchio d'acciaio, già posizionato sul piatto, disporre delle fettine di kiwi lungo tutto il bordo del cerchio formando una coroncina; riempire l'interno con la tartare di frutta e porre in frigorifero.

Condimento Estivo

Acqua bollente	g 150
FRUTTAMIA GEL	g 70
Zucchero	g 300
Succo d'Arancia	g 400
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR	g 4
TOTALE	g 924

Miscelare gli ingredienti secchi ed unirli all'acqua bollente e miscelare con frusta, unire il succo d'arancia e JOYPASTE VANIGLIA, miscelare e porre in frigorifero. Il condimento va versato intorno alla coroncina di Kiwi dopo aver tolto l'anello d'acciaio, porre nel centro una sfera di Parfait al Melone e decorare con granella di pistacchi e menta fresca.

