

**irca****Linea Horeca****TENDER DESSERT**

Copacabana

Ricetta biscuit al cioccolato:

BISCUIMIX CHOC	g 500
Uova intere	g 300
Acqua	g 300

Disco di semifreddo al cioccolato e Rhum:

TENDER DESSERT	g 150
Panna 35% m.g.	g 500
IRCA CHOC	g 60
Rhum	g 10

Ricetta semifreddo alla banana:

TENDER DESSERT	g 270
Panna 35% m.g.	g 1.000
JOYPASTE BANANA	g 90

- Ricetta biscuit al cioccolato:

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 cm 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.

- Disco di semifreddo al cioccolato e Rhum:

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità,

lasciando il composto semi montato; unire IRCA CHOC ed il Rhum, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con altezza di 2,5 cm e diametro 14 cm. Variiegare con JOYCREAM DONATELLO ed abbattere (-30°C), togliere dallo stampo e mantenere a -30°C.

- Ricetta semifreddo alla banana:

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE BANANA e miscelare delicatamente. Riempire 4 stampi monoporzione in silicone a forma di mezza cabosside e porre in abbattitore. In uno stampo in silicone del diametro di 18 cm riempire per 3/4 con il semifreddo alla banana, inserire il disco di cioccolato e Rhum e chiudere facendo aderire un disco di biscuit al cioccolato con del semifreddo alla banana; porre in abbattitore a -30°C. Sformare dallo stampo in silicone, spruzzare con effetto Velluto bianco e decorare con due monoporzioni a forma di cabossidi precedentemente spruzzate con effetto Velluto cacao. Conservare a -18°C fino al momento dell'utilizzo.