

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

Semifreddo fresco tropicale

RICETTA BISCUIT ALLA MENTA

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 200
Uova intere	g 300
JOYPASTE MENTA	g 50

RICETTA SEMIFREDDO ALLA MENTA

TENDER DESSERT	g 70
Panna 35% m.g.	g 250
JOYPASTE MENTA	g 15

RICETTA SEMIFREDDO ALL'ANANAS

TENDER DESSERT	g 270
Panna 35% m.g.	g 1.000
JOYPASTE ANANAS	g 80

- Biscuit alla menta:

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.

- Semifreddo alla menta:

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

lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE MENTA, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con forma di piccole 1/2 sfere. Abbattere portandole a -30°C, toglierle dallo stampo e conservarle a -30°C.

- Semifreddo all'ananas:

Montare panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi-montato; unire JOYPASTE ANANAS e miscelare. In un anello preparato con acetato, porre sul fondo un disco di biscuit alla menta. Riempire a metà con il semifreddo all'ananas, inserire le 1/2 sfere alla menta in modo sparso e chiudere con altro strato di semifreddo all'ananas, rasare e porre in abbatitore a -30°C. Decorare la superficie con MIRROR EXTRA WHITE e JOYPASTE MENTA, ananas essiccato e cocco rapè tostato. Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.