



Linea Horeca
TENDER DESSERT



Semifreddo pesca melba

Ricetta biscuit classico:

BISCUIMIX	g 500
Uova intere	g 300
Acqua	g 300

Ricetta semifreddo al lampone:

TENDER DESSERT	g 70
Panna 35% m.g.	g 250
JOYPASTE LAMPONE	g 25

Ricetta semifreddo alla pesca:

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

- Ricetta biscuit classico:

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 mezzo 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.

- Ricetta semifreddo al lampone:

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

lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE LAMPONE, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con forma di 1/2 sfere del diametro di 8 cm. Abbattere portandolo a -30°C, togliere le 1/2 sfere dallo stampo e mantenerle a -30°C.

- Ricetta semifreddo alla pesca:

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE PESCA e miscelare delicatamente. In uno stampo in silicone a 1/2 sfera del diametro di 16 centimetri riempire a 3/4 con il Semifreddo alla Pesca e inserire una 1/2 sfera al Lampone. Farcire con un leggero strato di JOYFRUIT PESCA, chiudere con un disco di Biscuit classico e porre in abbatitore a -30°C. Una volta tolto dal silicone coprire con JOYCOUVERTURE FRAGOLA scaldato a 30°C e decorare a piacere con frutta. Conservare in freezer a -18°C.