

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

Semifreddo tiramisù

BISCUIT AL CAFFÈ

BISCUIMIX g 500

Acqua g 200

Uova intere g 300

JOYPASTE CAFFÈ g 40

SEMIFREDDO AL TIRAMISÙ

TENDER DESSERT g 280

Panna 35% m.g. g 1.000

JOYPASTE CAFFÈ g 80

- Biscuit al caffè:

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 al tiramisù:

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità; lasciando il composto semi-montato. Unire JOYPASTE TIRAMISU, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone riempiendo fino a metà stampo. Variare con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO. Inserire un disco di Biscuit al Caffè bagnato con uno sciroppo (g 100 JOYTOPPING CAFFE + g 80 Acqua + g. 20 Liquore al Caffé), versare altro semifreddo e chiudere con un altro disco di Biscuit al Caffè dello stesso diametro dello stampo. Abbattere portandolo a -30°C,

toglierlo dallo stampo, spolverarlo con HAPPYCAO e decorare la parte centrale con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE e decorazioni a piacere. Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.