

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

Tartare di frutta con parfait al melone e condimento estivo

**RICETTA PARFAIT AL MELON**

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

**RICETTA TARTARE DI FRUTTA**

FRUTTAMIA GEL	g 60
Acqua bollente	g 300
Zucchero	g 150
Frutta fresca mista a cubetti	g 500

**RICETTA CONDIMENTO ESTIVO**

FRUTTAMIA GEL	g 70
Acqua bollente	g 150
Zucchero	g 300
Succo d'arancia	g 400
JOYPASTE VANIGLIA MADAG./BOURBON	g 4

- Parfait al melone:

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 monoporzionato a sfera. Abbattere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e mantenerle a -18°C.

- Tartare di frutta:

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:

Miscelare gli ingredienti secchi ed unirli all'acqua bollente. Miscelare con frusta, unire il succo d'arancia e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, 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.