



SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

👤 Livello base

BISCUIT AL CAFFE'

INGREDIENTI

BISCUIMIX

acqua

uova intere - T° ambiente

JOYPASTE CAFFE'

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.

200g
300g 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.

40g 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 TIRAMISU'

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE CAFFE'

PREPARAZIONE

280g Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità; lasciando il composto semi-montato.

1000g
80g Unire JOYPASTE TIRAMISU e miscelare delicatamente.

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFE'

acqua

Liquore a piacere - o al caffè

PREPARAZIONE

100g Miscelare JOYTOPPING CAFFE' con acqua e liquore al caffè'.

80g

20g

Composizione finale

Versare in uno stampo in silicone il semifreddo al tiramisù riempiendolo, fino a metà stampo.

Variegare 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 Caffé dello stesso diametro dello tampo.

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.