



# SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

chef 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 200g frusta.

300g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo

40g 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 TIRAMISU'

### INGREDIENTI

#### TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

#### JOYPASTE CAFFE'

### PREPARAZIONE

280g Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media 1000g velocità; lasciando il composto semi-montato.

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 riempendolo, fino a metà stampo.

Variegare con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO.

Inserire un disco di biscuit al caffè bagnato con uno sciroppto (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.