



SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

🏠 Livello base

BISCUIT AL CAFFE'

BISCUIMIX

acqua

uova intere - T° ambiente

JOYPASTE CAFFE'

500g

200g

300g

40g

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

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 TIRAMISU'

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE CAFFE'

280g

1000g

80g

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

Unire JOYPASTE TIRAMISU e miscelare delicatamente.

BAGNA AL CAFFE'

JOYTOPPING CAFFE'

acqua

Liquore a piacere - o al caffè

100g

80g

20g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 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.



Extraordinary
made simple.