

SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

Livello base

BISCUIT AL CAFFE'

BISCUIMIX	500g
acqua	200g
uova intere - T° ambiente	300g
JOYPASTE CAFFE'	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	280g
panna 35% m.g.	1000g
JOYPASTE CAFFE'	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'	100g
acqua	80g
Liquore a piacere - o al caffè	20g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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 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.