



SEMIFREDDO SPECULOOS

👤 Livello intermedio

FROLLA SPECULOOS

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro morbido
latte intero
uova intere
sale
cannella in polvere
zucchero di canna grezzo

PREPARAZIONE

1kg Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa
400g velocità.
50g Lasciar riposare ben coperta la pasta per almeno 2 ore in frigorifero.
50g Creare un crumble con l'aiuto di una griglia o grattuggia, raffreddare e
5g cuocere all'interno di un anello di acciaio diametro 20cm per 15 min a 170
20/25g gradi
200g In alternativa Stendere con sfogliatrice la pasta all'altezza di circa 3 mm,
stampare con un anello diametro 20cm

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello o sfogliatrice , tra due fogli di carta da forno all'altezza di 3mm circa.
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente copparlo in dischi del diametro 18cm e conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

SEMIFREDDO SPECULOOS

INGREDIENTI

TENDER MIX

JOYCREAM SPECULOOS

panna

PREPARAZIONE

300g Montare in planetaria panna e TENDER MIX a media velocità per pochi minuti, fino ad avere un composto semi montato, aggiungere delicatamente
390g con una marisa il JOYCREAM SPECULOOS
1l in alternativa è possibile frullare JOYCREAM SPECULOOS per avere un sapore più intenso

Composizione finale

In un anello di acciaio del diametro 18cm ed alto 4cm , dressare un primo strato di semifreddo, distribuire uno strato di JOY FRUIT APPLE PIE, un secondo strato di semifreddo e spatolare a livello dell'anello, infine abbattere a -40 gradi

Glassare il semifreddo solo in superficie con JOYCREAM SPECULOOS e rimuovere l'anello riscaldandolo leggermente

Cuocere il crumble all'interno di un anello con diametro 20cm, una volta raffreddato disporre sopra il disco di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL , infine il semifreddo glassato in superficie.

Decorare con un girotorta in cioccolato bianco, mele e Chocolate Cinnamon Dobra COD.77309



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE