



# SEMIFREDDO SPECULOOS

chef 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 copperlo 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  
390g minuti, fino ad avere un composto semi montato, aggiungere delicatamente  
1l con una marisa il JOYCREAM SPECULOOS  
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 spatalare 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**