



# SEMIFREDDO SPECULOOS

🏠 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## FROLLA SPECULOOS

### TOP FROLLA

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

1kg  
400g  
50g  
50g  
5g  
20/25g  
200g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.

Lasciar riposare ben coperta la pasta per almeno 2 ore in frigorifero.

Creare un crumble con l'aiuto di una griglia o grattuggia, raffreddare e cuocere all'interno di un anello di acciaio diametro 20cm per 15 min a 170 gradi  
In alternativa Stendere con sfogliatrice la pasta all'altezza di circa 3 mm, stampare con un anello diametro 20cm

## BASE CROCCANTE

### PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

qb

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SEMIFREDDO SPECULOOS

TENDER MIX

JOYCREAM SPECULOOS

panna

300g

390g

1l

Montare in planetaria panna e TENDER MIX a media velocità per pochi minuti, fino ad avere un composto semi montato, aggiungere delicatamente 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 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



Extraordinary  
made simple.