



SEMIFREDDO FRESCO TROPICALE

chef Livello base

SEMIFREDDI

BISCUIT ALLA MENTA

INGREDIENTI

BISCUIMIX

acqua - temperatura ambiente

uova intere - temperatura ambiente

JOYPASTE MENTA

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.

200g Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).

300g Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

50g All'uscita dal forno abbattere per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

N.B. Per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della planetaria.

SEMIFREDDO ALLA MENTA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE MENTA

PREPARAZIONE

140g Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media

500g velocità lasciando il composto semi montato.

30g Unire JOYPASTE MENTA e miscelare delicatamente.

Versare in stampi semisfere piccole in silicone ed abbattere a -30°C.

SEMIFREDDO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE ANANAS

PREPARAZIONE

135g Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media

500g velocità lasciando il composto semi montato.

40g Unire JOYPASTE ANANAS e miscelare delicatamente.

FINITURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - portato a 50-55°C
JOYPASTE MENTA

PREPARAZIONE

qb Unire gli ingredienti prima di utilizzare.
qb

Composizione finale

In un anello preparato con acetato, porre sul fondo un disco di biscuit alla menta.
Riempire per metà con il semifreddo all'ananas.
Inserire le mezze sfere alla menta in modo sparso e chiudere con altro strato di semifreddo all'ananas.
Rasare e porre in abbatitore a -30°C.
Decorare la superficie con MIRROR EXTRA WHITE e JOYPASTE MENTA, ananas essicato e cocco rapè tostato.
Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.