SEMIFREDDO FRESCO TROPICALE

Livello base

SEMIFREDDI

BISCUIT ALLA MENTA

BISCUIMIX	500g	Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria. Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm). Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. 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.
acqua - temperatura ambiente	200g	
uova intere - temperatura ambiente	300g	
JOYPASTE MENTA	50g	

SEMIFREDDO ALLA MENTA

TENDER DESSERT	140g	Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato. Unire JOYPASTE MENTA e miscelare delicatamente. Versare in stampi semisfere piccole in silicone ed abbattere a -30°C.
panna 35% m.g.	500g	
JOYPASTE MENTA	30g	

SEMIFREDDO ALL'ANANAS

TENDER DESSERT	135g	Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato. Unire JOYPASTE ANANAS e miscelare delicatamente.
panna 35% m.g.	500g	
JOYPASTE ANANAS	40g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

FINITURA

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - portato a 50-55°C	qb	Unire gli ingredienti prima di utilizzare.
JOYPASTE MENTA	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.