

SEMIFREDDO FRESCO

TROPICALE

👤 Livello base

SEMIFREDDI

BISCUIT ALLA MENTA

BISCUIMIX

acqua - temperatura ambiente

uova intere - temperatura ambiente

JOYPASTE MENTA

500g

200g

300g

50g

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.

SEMIFREDDO ALLA MENTA

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE MENTA

140g

500g

30g

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.

SEMIFREDDO ALL'ANANAS

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE ANANAS

135g

500g

40g

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato.

Unire JOYPASTE ANANAS e miscelare delicatamente.

FINITURA

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO -

portato a 50-55°C

JOYPASTE MENTA

qb

qb

Unire gli ingredienti prima di utilizzare.

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.



Extraordinary
made simple.