



FLOWER POT BAKED ALASKA

chef Livello intermedio

SEMIFREDDO MONOPORZIONE

BISCUIT AL LIME

INGREDIENTI

farina di mandorle
zucchero semolato

ZUCCHERO INVERTITO

uova intere - temperatura ambiente
farina "debole"
scorze di lime
burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

200g Montare in planetaria con frusta le uova, zucchero, zucchero invertito e la farina di mandorle.
100g Una volta montata la massa, unire la farina setacciata e le zeste di lime e miscelare delicatamente.
450g Aggiungere per ultimo il burro fuso a bassa temperatura.
30g In stampi di silicone leggermente ingrassati, colare la massa e cuocere a 160-165°C in forno ventilato per 10-12 minuti.
50g Una volta cotto, porre in abbattitore fino a completo congelamento e toglierli dallo stampo.
Coprire con pellicola e mettere il frigorifero fino ad utilizzo.

INSERTO ALLA PESCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA
destrosio

PREPARAZIONE

200g Frullare insieme il FRUTTIDOR PESCA e destrosio.
20g Inserire in un sac a poche.

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

TENDER DESSERT

PREPARAZIONE

500g In planetaria inserire la panna fresca, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e

30g TENDER DESSERT e portare alla consistenza semimontata.

150g Colare in un sac a poche.

bagna per biscuit

INGREDIENTI

acqua

zucchero semolato

Lime grattugiato

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

250g Portare a bollire acqua e zucchero.

250g Arrivata a 40°C aggiungere la scorza di lime e la JOYPASTE VANIGLIA
1 MADAGASCAR.

10g

MERINGA ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE

acqua

PREPARAZIONE

335g Montare in planetaria acqua e TOP MERINGUE per 6/7 minuti a media-alta

235g velocità

Composizione finale

Colare nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di semifreddo alla vaniglia.

Appoggiare un disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente con la bagna al lime e vaniglia.

Colare uno strato di gel alla pesca.

Inserire un altro disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente.

Terminare con il semifreddo alla vaniglia lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Con un sac a poche dressare la meringa italiana e con un cannello bruciarla leggermente.

Decorare con FLOWER WHITE e PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.