



# FLOWER POT BAKED ALASKA

👤 Livello intermedio

SEMIFREDDO MONOPORZIONE

## BISCUIT AL LIME

farina di mandorle

zucchero semolato

ZUCCHERO INVERTITO

uova intere - temperatura ambiente

farina "debole"

scorze di lime

burro 82% m.g.

200g

100g

60g

450g

30g

2

50g

Montare in planetaria con frusta le uova, zucchero, zucchero invertito e la farina di mandorle.

Una volta montata la massa, unire la farina setacciata e le zeste di lime e miscelare delicatamente.

Aggiungere per ultimo il burro fuso a bassa temperatura.

In stampi di silicone leggermente ingrassati, colare la massa e cuocere a 160-165°C in forno ventilato per 10-12 minuti.

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

FRUTTIDOR PESCA

destrosio

200g

20g

Frullare insieme il FRUTTIDOR PESCA e destrosio.

Inserire in un sac a poche.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

panna 35% m.g.	500g	In planetaria inserire la panna fresca, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e TENDER DESSERT e portare alla consistenza semimontata. Colare in un sac a poche.
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>	30g	
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	150g	
<u>TENDER DESSERT</u>		

## BAGNA PER BISCUIT

acqua	250g	Portare a bollore acqua e zucchero. Arrivata a 40°C aggiungere la scorza di lime e la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.
zucchero semolato	250g	
Lime grattugiato	1	
<u>JOYPASTE VANIGLIA</u>		
<u>MADAGASCAR/BOURBON</u>	10g	

## MERINGA ITALIANA

<u>TOP MERINGUE</u>	335g	Montare in planetaria acqua e TOP MERINGUE per 6/7 minuti a media-alta velocità
acqua	235g	

## 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.



Extraordinary  
made simple.