



SEMIFREDDO LIMONCELLO

FRESCO SEMIFREDDO IDEALE PER L'ESTATE.
RICETTA PER 20 PORZIONI CIRCA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

g 500

g 600

g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro.

Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYPASTE LIMONE

g 1000

g 300

g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5 min.

Una volta ottenuta una struttura ben areata metterla in sac a poche.

INSERTO

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare dei cerchi di genoise, spennellare leggermente la superficie con un po' di limoncello.

Riempire a metà i RING DARK DOBLA con semifreddo e farcire con l'inserto.

Chiudete con il semi freddo rimasto e mettete in freezer

Posizionare il ring sul fianco sopra di un disco di genoise.

Realizzare sulla cima un ciuffo di semifreddo.

Decorare con SPOT PASTEL, CURVE ELEGANCE WHITE e WHITE FLOWER DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE