



## SEMIFREDDO PESCA MELBA

### SEMIFREDDO ALLA FRUTTA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT BIANCO

##### INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 500
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
ACQUA	g 300

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta ad alta velocità per 8-10 minuti.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm, quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.

#### SEMIFREDDO AL LAMPONE

##### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 250
TENDER DESSERT	g 70
JOYPASTE LAMPONE	g 25

##### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino a ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino a ottenere una consistenza omogenea.

Riempire uno stampo in silicone con forma di 1/2 sfere del diametro di 8 cm.

Abbatte portandolo a -30°C.

Sformare le 1/2 sfere quando saranno completamente congelate e a -30°C.

## SEMIFREDDO ALLA PESCA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE PESCA	g 80

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino a ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino a ottenere una consistenza omogenea.

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

JOYFRUIT PESCA	Q.B.
----------------	------

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE FRAGOLA - SCALDATO A 30°C	Q.B.
---	------

## COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo in silicone a 1/2 sfera del diametro di 16 cm con il semifreddo alla pesca per 3/4.

Inserire il semifreddo al lampone.

Farcire con un leggero strato di JOYFRUIT e chiudere con un disco di biscuit.

Abbatte a -30°C.

Una volta tolto dal silicone, coprire con JOYCOUVERTURE e decorare a piacere con frutta.

Conservare in freezer a -18°C.

