



SEMIFREDDO FRESCO TROPICALE

SEMIFREDDI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT ALLA MENTA

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA - TEMPERATURA AMBIENTE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
JOYPASTE MENTA

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
g 200 Stendere su fogli di carta da forno (500g circa ogni teglia 60x40 cm).
g 300 Cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
g 50 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

INGREDIENTI

TENDER DESSERT
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE MENTA

PREPARAZIONE

g 140 Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità lasciando il
g 500 composto semi montato.
g 30 Unire JOYPASTE MENTA e miscelare delicatamente.
Versare in stampi semisfere piccole in silicone ed abbattere a -30°C.

SEMIFREDDO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

TENDER DESSERT
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE ANANAS

g 135
g 500
g 40

PREPARAZIONE

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

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO - PORTATO A 50-55°C
JOYPASTE MENTA

Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

Unire gli ingredienti prima di utilizzare.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

ANANAS - ESSICCATO
COCCO RAPÉ - TOSTATO

Q.B.
Q.B.

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.