



SEMIFREDDO LEMON-MERINGA

INGREDIENTI

| | |
|-------------------|--------|
| TENDER MIX | g 300 |
| JOYPASTE BISCOTTO | g 65 |
| PANNA | g1.000 |

Montaggio:

Realizzare in una fascia d'acciaio di 4 cm di altezza, foderata con del triacetato, un fondo tipo crumble miscelando 70 g di GRANELLA CRUMBLE e 40 g di JOYCOUVERTURE WHITE / EXTRA WHITE CHOC, sciolto al microonde. Versare il semifreddo al biscotto e riporre il tutto in abbattitore. Terminare la superficie della torta con uno strato omogeneo di JOYCREAM LEMONBISCOTTO, quindi riporlo in abbattitore fino a completo congelamento. Decorare la superficie del dolce con ciuffi di TOP MERINGUE flambata e fette di limone. Conservare a -17°C.

Per regolare la consistenza del semifreddo, in termini di dolcezza e morbidezza, consigliamo di ridurre fino ad un massimo del 20% la quantità di TENDERMIX, quando vengono adoperate paste aromatizzanti a base zuccherina (JOYPASTE BISCOTTO, JOYPASTE BESAMEMUCHO, JOYPASTE CARAMELLO ecc). La stessa procedura può essere applicata sulla panna qualora vengano adoperate paste a base grassa (JOYPASTE NOCCIOLINA, JOYPASTE PISTACCHIO VERDE, JOYPASTE NOCCIOLA ecc).