



## SEMIFREDDO SPECULOOS

### FROLLA SPECULOOS

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO MORBIDO  
LATTE INTERO  
UOVA INTERE  
SALE  
CANNELLA IN POLVERE  
ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

Kg 1  
g 400  
g 50  
g 50  
g 5  
g 20/25  
g 200

#### PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.  
Lasciar riposare ben coperta la pasta per almeno 2 ore in frigorifero.  
Creare un crumble con l'aiuto di una griglia o grattuggia, raffreddare e cuocere all'interno di un anello di acciaio diametro 20cm per 15 min a 170 gradi  
In alternativa Stendere con sfogliatrice la pasta all'altezza di circa 3 mm, stampare con un anello diametro 20cm

### BASE CROCCANTE

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello o sfogliatrice , tra due fogli di carta da forno all'altezza di 3mm circa.  
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente copparlo in dischi del diametro 18cm e conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

### SEMIFREDDO SPECULOOS

#### INGREDIENTI

TENDER MIX

g 300

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria panna e TENDER MIX a media velocità per pochi minuti, fino ad avere un

JOYCREAM SPECULOOS

PANNA

g 390

composto semi montato, aggiungere delicatamente con una marisa il JOYCREAM SPECULOOS

L 1

in alternativa è possibile frullare JOYCREAM SPECULOOS per avere un sapore più intenso

## INSERTO ALLA FRUTTA

---

### INGREDIENTI

JOYFRUIT APPLE PIE

Q.B.

## GLASSA

---

### INGREDIENTI

JOYCREAM SPECULOOS

Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

In un anello di acciaio del diametro 18cm ed alto 4cm , dressare un primo strato di semifreddo, distribuire uno strato di JOY FRUIT APPLE PIE, un secondo strato di semifreddo e spatolare a livello dell'anello, infine abbattere a -40 gradi

Glassare il semifreddo solo in superficie con JOYCREAM SPECULOOS e rimuovere l'anello riscaldandolo leggermente

Cuocere il crumble all'interno di un anello con diametro 20cm, una volta raffreddato disporre sopra il disco di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL , infine il semifreddo glassato in superficie.

Decorare con un girotorta in cioccolato bianco, mele e Chocolate Cinnamon Dobra COD.77309



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE