

SEMIFREDDO: BLUE BEACH

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 500
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600
ZUCCHERO INVERTITO	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.

Tagliare dei dischi di 3,5cm di diametro e conservare da parte.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
TENDER DESSERT	g 300
JOYGELATO YOGURT	g 50

PREPARAZIONE

MIscelare tutti gli ingredienti in planetaria amedia velocità per 5 min.

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

INSERTO

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE	Q.B.

PREPARAZIONE

Riempire degli stampi da inserto di diametro 3.5cm , depositare sulla superficie i dischi di genoise e congelare completamente a -40°C

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà i FLOWER POT BLUE DOBLA con il semifreddo.

INserire l'insert congelato e terminare con il semifreddo.

Decorare la superfice con del crumble, decori in cioccolato e PEACH BLOSSOM DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE