



SEMIFREDDO: HONEY PASSION

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

- g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
- g 600
- g 50 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 5cm di diametro e conservare da parte.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYPASTE PASSION FRUIT

JOYPASTE CANNELLA

PREPARAZIONE

- g 1000 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5 min.
- g 300 Una volta ottenuta una struttura ben areata metterla in sac a poche.
- g 30
- 30

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere a 3mm e foderare gli stampi da tartelletta diametro 7cm.

Cuocere a 170-180°C per 15 min circa.

FARCITURA AL MIELE

INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.
-----------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire completamente HONEY POT DOBLA con il semifreddo e porre in congelatore..

Mettere sul fondo delle tartellette un disco di genoiese e farcire con HONEYFILL.

Posizionare HONEY POT DOBLA sulle tartellette.

Decorare con CURLS GREEN e PINK BUTTERFLY DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE