



IGLOO AI FRUTTI DI BOSCO

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO
UOVA INTERE

g 1.000
g 400
g 100

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia.
Porre in frigorifero per almeno 2 ore.
Spianare con sfogliatrice e formare dei rettangoli (9x6 cm).
Cuocere a 190°C fino a completa doratura.

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA - (35%)
TENDER DESSERT - O TENDER MIX
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 1.000
g 300
g 30

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida.

INSERTO

INGREDIENTI

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta pronto il semifreddo alla vaniglia, riempire per metà gli appositi stampi rettangolari stondati (8x3 cm) in silicone con il semifreddo alla vaniglia, dressare nel centro una piccola quantità di JOYFRUIT FRUTTI DIBOSCO, riempire completamente con dell'altro semifreddo alla vaniglia, lisciare e mettere in abbattitore.

Sformare dallo stampo, spruzzare con spray Velvet bianco ed appoggiarli sulla metà della base di pasta frolla.

Appoggiare dall'altra parte una fila di frutti di bosco freschi.

Decorare la superficie del semifreddo con una striscia di cioccolato bianco.