



MENTAFRAGOLA

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 500

Montare gli ingredienti alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti.

g 600

In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 220-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Avvertenze: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria.

La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata.

Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit in congelatore ben coperti.

SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT - O TENDER MIX

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE FRAGOLA

PREPARAZIONE

g 300

Montare TENDER DESSERT/TENDER MIX e panna in planetaria.

g 1.000

Unire JOYPASTE FRAGOLA e miscelare delicatamente.

g 100

SEMIFREDDO ALLA MENTA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT - O TENDER MIX

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE MENTA

g 300

g 1.000

g 50

PREPARAZIONE

Montare TENDER DESSERT/TENDER MIX e panna in planetaria.

Unire JOYPASTE MENTA e miscelare delicatamente.

INSERTO

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT NOIR

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Stampare 8 dischi di biscuit del diametro di 16 centimetri.

Porre, quindi, un disco sul fondo del cerchio per bavaresi del diametro di 16 centimetri con altezza 3 o 3,5 centimetri con striscia di triacetato laterale.

Riempire per un terzo il cerchio con il semifreddo alla fragola depositare un ulteriore disco di biscuit e stendere uno strato sottile di JOYCREAM WAFERNUT NOIR.

Coprire poi con uno strato di semifreddo alla menta formando un triplo strato.

Mettere in abbattitore (-40°C) fino a completa congelazione.

Stendere su tutta la superficie uno strato di JOYCREAM WAFERNUT NOIR, sformare le mousse dai cerchi e togliere la striscia di triacetato.

Decorare il bordo con rettangoli di cioccolato e conservare in vetrina del gelato (-14°C).