



SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

BISCUIT AL CAFFE'

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA
UOVA INTERE - T° AMBIENTE
JOYPASTE CAFFE'

g 500
g 200
g 300
g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.
Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.
All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero, fino al momento dell'utilizzo.

SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

INGREDIENTI

TENDER DESSERT
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE CAFFE'

g 280
g 1000
g 80

PREPARAZIONE

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità; lasciando il composto semi-montato.

Unire JOYPASTE TIRAMISU e miscelare delicatamente.

BAGNA AL CAFFE'

INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFE'	g 100
ACQUA	g 80
LIQUORE A PIACERE - O AL CAFFÈ	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare JOYTOPPING CAFFE' con acqua e liquore al caffè'.

CROCCANTE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO	Q.B.
------------------------	------

FINITURA

INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare in uno stampo in silicone il semifreddo al tiramisù riempiendolo, fino a metà stampo.

Variegare con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO.

Inserire un disco di biscuit al caffè bagnato con uno sciroppo (g 100 JOYTOPPING CAFFE' + g 80 Acqua + g 20 Liquore al Caffè).

Versare altro semifreddo e chiudere con un altro disco di Biscuit al Caffè dello stesso diametro dello stampo.

Abbatte portandolo a -30°C, toglierlo dallo stampo, spolverarlo con HAPPYCAO e decorare la parte centrale con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE e decorazioni a piacere.

Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.

