

# FLOWER POT BAKED ALASKA

# SEMIFREDDO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### **BISCUIT AL LIME**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FARINA DI MANDORLE	g 200	Montare in planetaria con frusta le uova,zucchero,zucchero invertito e la farina di
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	mandorle.
ZUCCHERO INVERTITO	g 60	Una volta montata la massa, unire la farina setacciata e le zeste di lime e miscelare
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 450	delicatamente.
FARINA "DEBOLE"	g 30	Aggiungere per ultimo il burro fuso a bassa temperatura.
SCORZE DI LIME	2	In stampi di silicone leggermente ingrassati , colare la massa e cuocere a 160-165°C in
BURRO 82% M.G.	g 50	forno ventilato per 10-12 minuti.
		Una volta cotto, porre in abbattitore fino a completo congelamento e toglierli dallo
		stampo.
		Coprire con pellicola e mettere il frigorifero fino ad utilizzo.

#### **INSERTO ALLA PESCA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR PESCA	g 200	Frullare insieme il FRUTTIDOR PESCA e destrosio.
DESTROSIO	g 20	Inserire in un sac a poche.



### **SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 500 g 30 g 150	In plantaria inserire la panna fresca, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e TENDER  DESSERT e portare alla consistenza semimontata.
TENDER DESSERI	g 150	Colare in un sac a poche.

# bagna per biscuit

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 250	Portare a bollore acqua e zucchero.
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250	Arrivata a 40°C aggiungere la scorza di lime e la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.
LIME GRATTUGIATO	1	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10	

### **MERINGA ITALIANA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP MERINGUE	g 335	Montare in planetaria acqua e TOP MERINGUE per 6/7 minuti a media-alta velocità
ACQUA	g 235	



#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Colare nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di semifreddo alla vaniglia.

Appoggiare un disco di biscuit al lime e bagnarlo leggeremente con la bagna al lime e vaniglia.

Colare uno strato di gel alla pesca.

Inserire un altro disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente.

Terminare con il semifreddo alla vaniglia lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Con un sac a poche dressare la meringa italiana e con un cannello bruciarla leggermente.

Decorare con FLOWER WHITE e PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

