SEMIFREDDO CARAMELLO TROPICAL TEARDROP

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

ROLLE' CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 250
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
MIELE	g 25

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.

Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm.

Cuocere per 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

SEMIFREDDO ALLA CREME BRULEE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 3000
TENDER DESSERT	g 900
JOYPASTE CRÈME BRULÉE	g 200

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza omogenea.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

JOYFRUIT TROPICAL	g 1000

COPERTURA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

JOYCREAM TOFFEE	g 300

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.
Inserire sul fondo di un TEARDROP BAMBOO DARK un disco di rollè.
Riempire a metà con il semifreddo alla creme brulèe.
Con l’aiuto di una spatola creare un incavo dove andremo ad inserire il JOYFRUIT TROPICAL.
Chiudere il dolce con il restante semifreddo.
Abbattere a -18°C.
Decorare il dolce spatolando sulla cima il JOYCREAM TOFFEE e terminare con una BUTTERCUP DOBLA.