SEMIFREDDO FICHI E NOCI 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 fogli di carta da forno allo spessore di 8 mm.

Cuocere 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

SEMIFREDDO ALLA NOCE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 3000
TENDER DESSERT	g 900
JOYPASTE NOCE - FRULLATA	g 300

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.

COPERTURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

JOYFRUIT FICO VERDE	g 2000

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Mettere sul fondo di un TEARDROP FINE DARK DOBLA un pezzo di rollè, tagliato con l’apposito coppa pasta, e riempire, lasciando qualche millimetro dalla cima, con il semifreddo alla noce.

Abbattere a -18°C.

Decorare il dolce spatolando sulla cima il JOYFRUIT e terminare con una CHOCOLATE WALNUT IN SHELL DOBLA.