SEMIFREDDO CHOCOBISCOTTO

Dosi per 4 torte

SEMIFREDDO AL BISCOTTO

INGREDIENTI

TENDER MIX	g 300
JOYPASTE BISCOTTO	g 65
PANNA 35% M.G.	g 1.000

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta a media velocità fino a ottenere una massa ben montata.

FONDO CROCCANTE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

GRANELLA DI BISCOTTO	g 280
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK - FUSO A 30°C	g 160

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti. Depositarli in parti uguali sul fondo di quattro anelli d’acciaio per torte (diametro 18 cm ed altezza 4 cm) foderati con del triacetato. Livellare bene.

SUPERFICIE CROCCANTE CHOCOBISCOTTO

INGREDIENTI

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO	g 400

COMPOSIZIONE FINALE

Versare il semifreddo al biscotto negli anelli riempiendoli quasi completamente e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
Terminare la superficie della torta formando con uno strato omogeneo di JOYCREAM CHOCOBISCOTTO e rimettere in abbattotore per circa 10 minuti. Sformare dai cerchi e decorare la superficie ed il bordo con dei frollini. Conservare a -17°C.

AVVERTENZE:
-Per regolare la consistenza del semifreddo in termini di dolcezza e morbidezza, consigliamo di ridurre fino ad un massimo del 20% la quantità di TENDERMIX quando vengono adoperate paste aromatizzanti a base zuccherina (JOYPASTE BISCOTTO, JOYPASTE BESAMEMUCHO, JOYPASTE CARAMELLO ecc).
-La stessa procedura può essere applicata sulla panna quando vengono adoperate paste a base grassa (JOYPASTE NOCCIOLINA, JOYPASTE PISTACCHIO VERDE, JOYPASTE NOCCIOLA ecc).