



SEMIFREDDO CROCCANTISSIMO

INGREDIENTI

TENDER MIX	g 300
JOYGELATO MASCARPONE	g 50
PANNA	g1.000

Montare insieme tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una massa ben montata.

Montaggio:

Realizzare un inserto, di diametro inferiore alla fascia di acciaio e di altezza 1,5 cm, di JOYCREAM CROCCANTISSIMO ed abatterlo fino a completo indurimento. In una fascia d'acciaio di 4 cm di altezza, foderata con del triacetato, mettere uno strato di biscuit, bianco o al cacao, standere uno strato leggero di TENDER MIX al mascarpone ed inserire lo strato congelato di JOYCREAM CROCCANTISSIMO. Riporre il tutto in abbattitore e far rassodare. Terminare la superficie del dolce realizzando una serpentina con l'ausilio di un sac à poche munito di bocchetta Saint-Honoré ed abattere. Decorare infine il dolce con spirali di cioccolato e qualche goccia di JOYCREAM CROCCANTISSIMO. Conservare a -17°C.

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