



SEMIFREDDO FRESCO TROPICALE

BISCUIT ALLA MENTA

BISCUIMIX	g 500
ACQUA	g 200
UOVA INTERE	g 300
JOYPASTE MENTA	g 50
TOTALE	g1.050

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

SEMIFREDDO ALLA MENTA

PANNA 35% M.G.	g250
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g 70
JOYPASTE MENTA	g 15
TOTALE	g335

Montare la panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato; unire **JOYPASTE MENTA**, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con forma di piccole 1/2 sfere. Abbattere portandole a -30°C, toglierle dallo stampo e conservarle a-30°C.

SEMIFREDDO ALL'ANANAS

PANNA 35% M.G.	g1.000
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g 270
JOYPASTE ANANAS	g 80
TOTALE	g1.350

Montare la panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire **JOYPASTE ANANAS** e miscelare. In un anello preparato con acetato, porre sul fondo un disco di Biscuit alla menta. Riempire a metà con il Semifreddo all'ananas, inserire le 1/2 sfere alla menta in modo sparso e chiudere con altro strato di semifreddo all'Ananas, rasare e porre in abbatitore a -30°C.

Decorare la superficie con **MIRROR EXTRA WHITE** e **JOYPASTE MENTA**, Ananas essiccato e Cocco rapè tostato. Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.