

SEMIFREDDO: BLUE BEACH

FRESCO SEMIFREDDO IDEALE PER L'ESTATE. RICETTA PER 20 PORZIONI CIRCA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISQUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 600	Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
ZUCCHERO INVERTITO	g 50	centimetro.
		Cuocere per breve tempo a 200-220°C con valvola chiusa.
		All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per
		evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.
		Tagliare dei dischi di 3,5cm di diametro e conservare da parte.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 1000	MIscelare tutti gli ingredienti in planetaria amedia velocità per 5 min.
TENDER DESSERT	g 300	Una volta ottenuta una struttura ben areata metterla in sac a poche.
JOYGELATO YOGURT	g 50	



INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà i FLOWER POT BLUE DOBLA con il semifreddo.

INserire l'insert congelato e terminare con il semifreddo.

Decorare la superfice con del crumble, decori in cioccolato e PEACH BLOSSOM DOBLA

RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

PREPARAZIONE

Q.B. Riempire degli stampi da inserto di diametro 3.5cm , depositare sulla superficie i dischi di genoise e congelare completamente a -40°C

