



SEMIFREDDO: HONEY PASSION

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE
ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
g 600 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo
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 5cm di diametro e conservare da parte.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
TENDER DESSERT
JOYPASTE PASSION FRUIT
JOYPASTE CANNELLA

PREPARAZIONE

g 1000 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5 min.
g 300 Una volta ottenuta una struttura ben areata metterla in sac a poche.
g 30
30

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA	g 100
FARINA DI MANDORLE	g 100

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

Porre in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere a 3mm e foderare gli stampi da tartelletta diametro 7cm.

Cuocere a 170-180°C per 15 min circa.

FARCITURA AL MIELE

INGREDIENTI

HONEYFILL	Q.B.
-----------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire completamente HONEY POT DOBLA con il semifreddo e porre in congelatore..

Mettere sul fondo delle tartellette un disco di genioese e farcire con HONEYFILL.

Posizionare HONEY POT DOBLA sulle tartellette.

Decorare con CURLS GREEN e PINK BUTTERFLY DOBLA

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE