



SEMIFREDDO LIMONCELLO

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.

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
TENDER DESSERT
JOYPASTE LIMONE

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 50

INSERTO

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare dei cerchi di genoise, spennellare leggermente la superficie con un po' di limoncello.

Riempire a metà i RING DARK DOBLA con semifreddo e farcire con l'inserto.

Chiudete con il semi freddo rimasto e mettete in freezer

Posizionare il ring sul fianco sopra di un disco di genoise.

Realizzare sulla cima un ciuffo di semifreddo.

Decorare con SPOT PASTEL, CURVE ELEGANCE WHITE e WHITE FLOWER DOBLA

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE