



SEMIFREDDO: STRAWBERRY LOVE

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISQUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

ZUCCHERO INVERTITO

g 500

g 600

g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo 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 WHITE CHOCOLATE

g 1000

g 300

g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 5 min.

Una volta ottenuta una struttura ben areata metterla in sac a poche.

INGREDIENTI

JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO

g 600

COMPOSIZIONE FINALE

Posizionare sul fondo di TARTELLETTE CUP 7cm DOBLA i dischi di genoise e riempire a metà i con il semifreddo.

Riempire con 30g di JOYFRUIT FRAGOLINA DI BOSCO.

Decorare la superfici con del semifreddo utilizzando una bocchetta rigata.

Decorare con TEARDROP FINE DARK, MINI LEAF GREEN e PURPLE FLOWER DOBLA

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE