



## SEMIFREDDO AL TIRAMISU'

### BISCUIT AL CAFFE'

---

#### INGREDIENTI

BISCUIMIX  
ACQUA  
UOVA INTERE - T° AMBIENTE  
JOYPASTE CAFFE'

#### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria con frusta.  
g 200 Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 cm quindi  
g 300 cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa.  
g 40 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 AL TIRAMISU'

---

#### INGREDIENTI

TENDER DESSERT  
PANNA 35% M.G.  
JOYPASTE CAFFE'

#### PREPARAZIONE

g 280 Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità; lasciando il  
g 1000 composto semi-montato.  
g 80  
Unire JOYPASTE TIRAMISU e miscelare delicatamente.

## BAGNA AL CAFFÈ

---

### INGREDIENTI

JOYTOPPING CAFFÈ'	g 100
ACQUA	g 80
LIQUORE A PIACERE - O AL CAFFÈ	g 20

### PREPARAZIONE

Miscelare JOYTOPPING CAFFÈ' con acqua e liquore al caffè'.

## CROCCANTE AL BISCOTTO

---

### INGREDIENTI

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO	Q.B.
------------------------	------

## FINITURA

---

### INGREDIENTI

HAPPYKAO	Q.B.
MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.

## COMPOSIZIONE FINALE

Versare in uno stampo in silicone il semifreddo al tiramisù riempiendolo, fino a metà stampo.

Variegare con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO.

Inserire un disco di biscuit al caffè bagnato con uno sciroppo (g 100 JOYTOPPING CAFFÈ + g 80 Acqua + g 20 Liquore al Caffè).

Versare altro semifreddo e chiudere con un altro disco di Biscuit al Caffè dello stesso diametro dello stampo.

Abbatte portandolo a -30°C, toglierlo dallo stampo, spolverarlo con HAPPYCAO e decorare la parte centrale con MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE e decorazioni a piacere.

Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.

