



## FLOWER POT BAKED ALASKA

SEMIFREDDO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### BISCUIT AL LIME

#### INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE  
ZUCCHERO SEMOLATO  
ZUCCHERO INVERTITO  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE  
FARINA "DEBOLE"  
SCORZE DI LIME  
BURRO 82% M.G.

#### PREPARAZIONE

g 200 Montare in planetaria con frusta le uova, zucchero, zucchero invertito e la farina di mandorle.  
g 100 Una volta montata la massa, unire la farina setacciata e le zeste di lime e miscelare  
g 60 delicatamente.  
g 450 Aggiungere per ultimo il burro fuso a bassa temperatura.  
g 30 In stampi di silicone leggermente ingrassati, colare la massa e cuocere a 160-165°C in forno  
2 ventilato per 10-12 minuti.  
g 50 Una volta cotto, porre in abbattitore fino a completo congelamento e toglierli dallo stampo.  
Coprire con pellicola e mettere il frigorifero fino ad utilizzo.

### INSERTO ALLA PESCA

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA  
DESTROSIO

#### PREPARAZIONE

g 200 Frullare insieme il FRUTTIDOR PESCA e destrosio.  
g 20 Inserire in un sac a poche.

## SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30
TENDER DESSERT	g 150

### PREPARAZIONE

In planetaria inserire la panna fresca, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e TENDER DESSERT e portare alla consistenza semimontata.  
Colare in un sac a poche.

## BAGNA PER BISCUIT

---

### INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
LIME GRATTUGIATO	1
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 10

### PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.  
Arrivata a 40°C aggiungere la scorza di lime e la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.

## MERINGA ITALIANA

---

### INGREDIENTI

TOP MERINGUE	g 335
ACQUA	g 235

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria acqua e TOP MERINGUE per 6/7 minuti a media-alta velocità

## COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di semifreddo alla vaniglia.

Appoggiare un disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente con la bagna al lime e vaniglia.

Colare uno strato di gel alla pesca.

Inserire un altro disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente.

Terminare con il semifreddo alla vaniglia lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Con un sac a poche dressare la meringa italiana e con un cannello bruciarla leggermente.

Decorare con FLOWER WHITE e PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.

## RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE