

SEMIFREDDO CARAMELLO TROPICAL TEARDROP

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







ROLLE' CLASSICO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 250	Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm.
MIELE	g 25	Cuocere per 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

SEMIFREDDO ALLA CREME BRULEE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G.	g 3000	Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza
TENDER DESSERT	g 900	soffice.
JOYPASTE CRÈME BRULÉE	g 200	Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza
		omogenea.

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

g 1000 JOYFRUIT TROPICAL



INGREDIENTI

JOYCREAM TOFFEE g 300

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.

Inserire sul fondo di un TEARDROP BAMBOO DARK un disco di rollè.

Riempire a metà con il semifreddo alla creme brulèe.

Con l'aiuto di una spatola creare un incavo dove andremo ad inserire il JOYFRUIT TROPICAL.

Chiudere il dolce con il restante semifreddo.

Abbattere a -18°C.

Decorare il dolce spatolando sulla cima il JOYCREAM TOFFEE e terminare con una BUTTERCUP DOBLA.

