



## SEMIFREDDO FRESCO TROPICALE

### BISCUIT ALLA MENTA

|                |        |
|----------------|--------|
| BISCUIMIX      | g 500  |
| ACQUA          | g 200  |
| UOVA INTERE    | g 300  |
| JOYPASTE MENTA | g 50   |
| TOTALE         | g1.050 |

Montare tutti gli ingredienti per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di 1 centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa. 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 ALLA MENTA

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| PANNA 35% M.G.              | g250 |
| TENDER DESSERT / TENDER MIX | g 70 |
| JOYPASTE MENTA              | g 15 |
| TOTALE                      | g335 |

Montare la panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** in planetaria con frusta a media velocità lasciando il composto semi montato; unire **JOYPASTE MENTA**, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone con forma di piccole 1/2 sfere. Abbattere portandole a -30°C, toglierle dallo stampo e conservarle a -30°C.

### SEMIFREDDO ALL'ANANAS

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| PANNA 35% M.G.              | g1.000 |
| TENDER DESSERT / TENDER MIX | g 270  |
| JOYPASTE ANANAS             | g 80   |
| TOTALE                      | g1.350 |

Montare la panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire **JOYPASTE ANANAS** e miscelare. In un anello preparato con acetato, porre sul fondo un disco di Biscuit alla menta. Riempire a metà con il Semifreddo all'ananas, inserire le 1/2 sfere alla menta in modo sparso e chiudere con altro strato di semifreddo all'Ananas, rasare e porre in abbatitore a -30°C.

Decorare la superficie con **MIRROR EXTRA WHITE** e **JOYPASTE MENTA**, Ananas essiccato e Cocco rapè tostato. Conservare in congelatore a -18°C fino al momento dell'utilizzo.