



SEMIFREDDO SPECULOOS

FROLLA SPECULOOS

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO MORBIDO
LATTE INTERO
UOVA INTERE
SALE
CANNELLA IN POLVERE
ZUCCHERO DI CANNA GREZZO

Kg 1
g 400
g 50
g 50
g 5
g 20/25
g 200

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità.
Lasciar riposare ben coperta la pasta per almeno 2 ore in frigorifero.
Creare un crumble con l'aiuto di una griglia o grattuggia, raffreddare e cuocere all'interno di un anello di acciaio diametro 20cm per 15 min a 170 gradi
In alternativa Stendere con sfogliatrice la pasta all'altezza di circa 3 mm, stampare con un anello diametro 20cm

BASE CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello o sfogliatrice , tra due fogli di carta da forno all'altezza di 3mm circa.
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente copparlo in dischi del diametro 18cm e conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

SEMIFREDDO SPECULOOS

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

TENDER MIX
JOYCREAM SPECULOOS
PANNA

g 300
g 390
L 1

Montare in planetaria panna e TENDER MIX a media velocità per pochi minuti, fino ad avere un composto semi montato, aggiungere delicatamente con una marisa il JOYCREAM SPECULOOS
in alternativa è possibile frullare JOYCREAM SPECULOOS per avere un sapore più intenso

INSERTO ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

JOYFRUIT APPLE PIE Q.B.

GLASSA

INGREDIENTI

JOYCREAM SPECULOOS Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In un anello di acciaio del diametro 18cm ed alto 4cm , dressare un primo strato di semifreddo, distribuire uno strato di JOY FRUIT APPLE PIE, un secondo strato di semifreddo e spatolare a livello dell'anello, infine abbattere a -40 gradi

Glassare il semifreddo solo in superficie con JOYCREAM SPECULOOS e rimuovere l'anello riscaldandolo leggermente

Cuocere il crumble all'interno di un anello con diametro 20cm, una volta raffreddato disporre sopra il disco di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL , infine il semifreddo glassato in superficie.

Decorare con un girotorta in cioccolato bianco, mele e Chocolate Cinnamon Dobra COD.77309

RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE

