



SEMIFREDDO BESAMEMUCHO

RICETTA DACQUOISE ALLE NOCCIOLE

ALBUME D'UOVO	g250
ZUCCHERO	g 60
DELINOISETTE	g400
FARINA	g100

Miscelare a secco **DELINOISETTE** e farina. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato. Aggiungere gli ingredienti "secchi" miscelando delicatamente. Stendere su teglia (60x40 cm) con carta da forno, far aderire della **GRANELLA DI NOCCIOLA** e spolverare con zucchero a velo. Cuocere a 180°C per 20 minuti circa. Dopo raffreddamento formare dei rettangoli (6,5x6 cm).

RICETTA BASE SEMIFREDDO BESAMEMUCHO

PANNA (35%)	g1.000
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g 300
JOYPASTE BESAMEMUCHO	g 50

Montare in planetaria panna e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere **JOYPASTE BESAMEMUCHO** e miscelare delicatamente.

Riempire per metà l'apposito stampo monoporzione in silicone a forma di bocca con il semifreddo Besamemuchò, dressare nel centro una piccola quantità di **JOYCREAM BESAMEMUCHO**, riempire quasi completamente con dell'altro semifreddo, chiudere con un sottile strato di Dacquoise alle nocciole e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, spruzzare con Velvet Rosso e decorare con gocce di **BLITZ ICE**.

