



COPACABANA

SEMIFREDDO DAL GUSTO TROPICALE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL CACAO

INGREDIENTI

BISCUIMIX CHOC	g 500
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

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

INSERTO AL CIOCCOLATO E RHUM

INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 150
PANNA 35% M.G.	g 500
IRCA CHOC	g 60
RHUM	g 10
JOYCREAM DONATELLO	qb

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino a ottenere una consistenza soffice. Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante e il rhum fino a ottenere una consistenza omogenea. Versare nello stampo da inserto e variegare con il JOYCREAM. Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

SEMIFREDDO ALLA BANANA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 270
PANNA 35% M.G.	g 1000
JOYPASTE BANANA	g 90

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino a ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino a ottenere una consistenza omogenea.

Utilizzare parte del semifreddo per riempire degli stampi in silicone a forma di cabosside e porli in abbattitore a congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire uno stampo di silicone per 3/4 con il semifreddo alla banana.

Inserire l'inserto ancora congelato, velare con altro semifreddo alla banana e terminare con il biscuit.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e spruzzare con burro di cacao spray effetto velluto bianco.

Decorare con le cabossidi di semifreddo precedentemente spruzzate con burro di cacao spray effetto velluto color cacao.

Conservare a -18°C fino al momento del consumo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Questa ricetta è sufficiente per realizzare due dolci del diametro di 18cm h 4.5 cm.