



FLOWER POT BAKED ALASKA

SEMIFREDDO MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT AL LIME

INGREDIENTI

FARINA DI MANDORLE
ZUCCHERO SEMOLATO
ZUCCHERO INVERTITO
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
FARINA "DEBOLE"
SCORZE DI LIME
BURRO 82% M.G.

PREPARAZIONE

g 200 Montare in planetaria con frusta le uova, zucchero, zucchero invertito e la farina di
g 100 mandorle.
g 60 Una volta montata la massa, unire la farina setacciata e le zeste di lime e miscelare
g 450 delicatamente.
g 30 Aggiungere per ultimo il burro fuso a bassa temperatura.
2 In stampi di silicone leggermente ingrassati, colare la massa e cuocere a 160-165°C in
g 50 forno ventilato per 10-12 minuti.
Una volta cotto, porre in abbattitore fino a completo congelamento e toglierli dallo
stampo.
Coprire con pellicola e mettere il frigorifero fino ad utilizzo.

INSERTO ALLA PESCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA
DESTROSIO

PREPARAZIONE

g 200 Frullare insieme il FRUTTIDOR PESCA e destrosio.
g 20 Inserire in un sac a poche.

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

TENDER DESSERT

g 500

g 30

g 150

PREPARAZIONE

In planetaria inserire la panna fresca, JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e TENDER

DESSERT e portare alla consistenza semimontata.

Colare in un sac a poche.

bagna per biscuit

INGREDIENTI

ACQUA

ZUCCHERO SEMOLATO

LIME GRATTUGIATO

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 250

g 250

1

g 10

PREPARAZIONE

Portare a bollore acqua e zucchero.

Arrivata a 40°C aggiungere la scorza di lime e la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR.

MERINGA ITALIANA

INGREDIENTI

TOP MERINGUE

ACQUA

g 335

g 235

PREPARAZIONE

Montare in planetaria acqua e TOP MERINGUE per 6/7 minuti a media-alta velocità

COMPOSIZIONE FINALE

Colare nel FLOWER POT BLUE DOBLA uno strato di semifreddo alla vaniglia.

Appoggiare un disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente con la bagna al lime e vaniglia.

Colare uno strato di gel alla pesca.

Inserire un altro disco di biscuit al lime e bagnarlo leggermente.

Terminare con il semifreddo alla vaniglia lasciando 3-4 mm dal bordo del FLOWER POT.

Con un sac a poche dressare la meringa italiana e con un cannello bruciarla leggermente.

Decorare con FLOWER WHITE e PEACH BLOSSOM LIGHT PINK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE