

FOND - Semifreddo al pistacchio con cuore al lampone

base

VALBELLA SOFT	500 g
Olio	250 g
Uova	150 g
Acqua	35 g
Totale base	935 g

Cake al pistacchio

Panna fresca	1.000 g
Acqua 20°C	200 g
FOND NEUTRO	200 g
Pasta pistacchio per gelato	400 g
Totale Cake al pistacchio	1.800 g

Glassa

KIDDY COVER PISTACCHIO	1.000 g
Olio di Semi	30 g
Totale Glassa	1.030 g

Lavorazione:

Base alle nocciole

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con spatola a bassa velocità per 3 min. ca. Colare su teglia foderata con carta da forno all'altezza di 5 mm. Decappare in dischi dello stesso diametro dello stampo a mezza sfera.

Cottura: Statico 190° C per 15 min ca.

Rotor 165°C

Semifreddo al pistacchio

Sciogliere il FOND NEUTRO nell'acqua, aggiungere la pasta pistacchio ed incorporare gradualmente la panna montata lucida

Glassa al pistacchio

Sciogliere il tutto a 45-50°C e lasciar raffreddare fino a raggiungere i 35/40°C per l'utilizzo.

Composizione:



Colare il semifreddo in stampi in silicone a mezza sfera, aggiungere un cuore di DELIFRUIT LAMPONE aiutandosi con sac a poche e completare con un disco di base alle nocciole. Passare in abbattitore e conservare a -18°C.

Glassare con glassa al pistacchio, posizionando i semifreddi su una griglia e decorare a piacere.

La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com