



## SEMIFREDDO CAMELLO TROPICAL TEARDROP

DOLCE MONOPORZIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### ROLLE' CLASSICO

---

#### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE  
MIELE

g 250  
g 300  
g 25

#### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti per 8 minuti ad alta velocità in planetaria.  
Stendere l'impasto su una teglia 60x40 con carta da forno allo spessore di 8 mm.  
Cuocere per 10 minuti a 220°C con valvola chiusa.

### SEMIFREDDO ALLA CREME BRULEE

---

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
TENDER DESSERT  
JOYPASTE CRÈME BRULÉE

g 3000  
g 900  
g 200

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza soffice.  
Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza omogenea.

### INSERTO ALLA FRUTTA

---

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT TROPICAL

g 1000

**INGREDIENTI**

JOYCREAM TOFFEE

g 300

**COMPOSIZIONE FINALE**

**DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI.**

Inserire sul fondo di un TEARDROP BAMBOO DARK un disco di rollè.

Riempire a metà con il semifreddo alla creme brulèe.

Con l'aiuto di una spatola creare un incavo dove andremo ad inserire il JOYFRUIT TROPICAL.

Chiudere il dolce con il restante semifreddo.

Abbatere a -18°C.

Decorare il dolce spatolando sulla cima il JOYCREAM TOFFEE e terminare con una BUTTERCUP DOBLA.