



SEMIFREDDO NOCCIOLINA

INGREDIENTI

| | |
|---------------------|--------|
| TENDER MIX | g 300 |
| JOYPASTE NOCCIOLINA | g 100 |
| PANNA | g1.000 |

Montare insieme tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino ad ottenere una massa ben montata.

Montaggio:

In una fascia d'acciaio di 4 cm di altezza, foderata con del triacetato, mettere uno strato di biscuit bianco o al cacao. Stendere uno strato di semifreddo alla nocciolina riempiendo per 3/4 lo stampo, variegare con JOYCREAM TOFFEE e mettere in abbattitore. Terminare la superficie della torta con uno strato omogeneo di JOYCREAM NOCCIOLINA, quindi mettere di nuovo in abbattitore fino a completo congelamento. Decorare la superficie del dolce con delle gocce di JOYCREAM TOFFEE, con decorazioni di cioccolato e alcune arachidi salate. Conservare a -17°C.

Per regolare la consistenza del semifreddo, in termini di dolcezza e morbidezza, consigliamo di ridurre fino ad un massimo del 20% la quantità di TENDERMIX quando vengono adoperate paste aromatizzanti a base zuccherina (JOYPASTE BISCOTTO, JOYPASTE BESAMEMUCHO, JOYPASTE CARAMELLO ecc). La stessa procedura può essere applicata sulla panna qualora vengano adoperate paste a base grassa (JOYPASTE NOCCIOLINA, JOYPASTE PISTACCHIO VERDE, JOYPASTE NOCCIOLA ecc).