

Semifreddi: Emozioni Sottozero

Chiera Antonio
Chiera





Gelosia allo Zabaione

per una teglia 60x40 cm
RICETTA BASE PAN DI SPAGNA PER ARROTOLATI (ROULO'):
300g **Bisquisit** - 200g uova - 75g acqua
PROCEDIMENTO:
Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia. Cottura: 220°C per ca. 5/6 minuti. Ritagliare il pan di spagna in dischi da Ø 8 cm.

per tre stampi Ø 10 cm h 4
RICETTA BASE BISCOTTO FROLLA: (40 g x 3)
1000g **Murbella** - 400g burro - 100g uova
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità. Stendere la pasta frolla h 3,5 mm e ricavare dei cerchi Ø 12cm. Cuocere a 180°C per 15 min. valvola aperta.

RICETTA SEMIFREDDO (165 g x 3)
130g **Sofficepanna**, 160g latte freddo (4°C), 160g panna fresca (4°C), 45g **Pasta Zabaione**
PROCEDIMENTO:
Stemperare Sofficepanna nel latte, aggiungere la pasta Zabaione e montare in planetaria con la panna fino al 60/70% per ottenere un composto a nastro.

INTERNO: 90g **Variegò Amarena** (30g x 3)
GLASSA: 600g **Miruar Cioccolato** (ca. 200g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Montare il semifreddo e versarlo negli stampi per 3/4. Inserire il Variegò, quindi chiudere con il disco di pan di spagna. Abbattere. Glassare con Miruar (temperatura d'utilizzo 37/40°C) e decorare a piacere. Servire a -14/-15°C posizionando il semifreddo sul disco di pasta frolla.



Onestà al Pistacchio

per una teglia 60x40 cm
RICETTA BASE PAN DI SPAGNA PER ARROTOLATI (ROULO'):
300g **Bisquisit** - 200g uova - 75g acqua
PROCEDIMENTO:
Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia. Cottura: 220°C per ca. 5/6 minuti. Ritagliare il pan di spagna in dischi da Ø 8 cm.

per tre stampi Ø 10 cm h 4
RICETTA BASE BISCOTTO FROLLA: (40 g x 3)
1000g **Murbella** - 400g burro - 100g uova
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità. Stendere la pasta frolla h 3,5 mm e ricavare dei cerchi Ø 12 cm. Cuocere a 180°C per 15 min. valvola aperta.

RICETTA SEMIFREDDO (165 g x 3)
130g **Sofficepanna**, 160g latte freddo (4°C), 160g panna fresca (4°C), 45g **Pasta Pistacchio Kerman**
PROCEDIMENTO:
Stemperare Sofficepanna nel latte, aggiungere la pasta Pistacchio Kerman e montare in planetaria con la panna fino al 60/70% per ottenere un composto a nastro.

INTERNO: 90g **Variegò Choc'or** (30g x 3)

GLASSA: 600g **Miruar Pistacchio** (ca. 200g x 3)

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Montare il semifreddo e versarlo negli stampi per 3/4. Inserire il Variegò, quindi chiudere con il disco di pan di spagna. Abbattere. Glassare con Miruar (temperatura d'utilizzo 37/40°C) e decorare a piacere. Servire a -14/-15°C posizionando il semifreddo sul disco di pasta frolla.



Sorpresa al Mascarpone

per una teglia 60x40 cm
RICETTA BASE PAN DI SPAGNA PER ARROTOLATI (ROULO'):
300g **Bisquisit** - 200g uova - 75g acqua
PROCEDIMENTO:
Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia. Cottura: 220°C per ca. 5/6 minuti. Ritagliare il pan di spagna in dischi da Ø 8 cm.

per tre stampi Ø 10 cm h 4
RICETTA BASE BISCOTTO FROLLA: (40 g x 3)
1000g **Murbella** - 400g burro - 100g uova - 100g **Cacao Noblesse**
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità. Stendere la pasta frolla h 3,5 mm e ricavare dei cerchi Ø 12 cm. Cuocere a 180°C per 15 min. valvola aperta.

RICETTA SEMIFREDDO (165 g x 3)
130g **Sofficepanna**, 160g latte freddo (4°C), 160g panna fresca (4°C), 45g **Pasta Mascarpone**
PROCEDIMENTO:
Stemperare Sofficepanna nel latte, aggiungere la pasta Mascarpone e montare in planetaria con la panna fino al 60/70% per ottenere un composto a nastro.

INTERNO: 90g **Variegò Milleveli** (30g x 3)

RICETTA GLASSA (ca. 60g x 3):
200g **Miruar Bianco** - 20g **Miruar Cioccolato**
PROCEDIMENTO: Scaldare Miruar Bianco e il Miruar Cioccolato a microonde fino a 40°C ed emulsionare qualche minuto con minipimer.

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Montare il semifreddo e versarlo negli stampi per 3/4. Inserire il Variegò, quindi chiudere con il disco di pan di spagna. Abbattere. Glassare con Miruar (temperatura d'utilizzo 37/40°C) e decorare a piacere. Servire a -14/-15°C posizionando il semifreddo sul disco di pasta frolla.



Gioia allo Yogurt

per una teglia 60x40 cm
RICETTA BASE PAN DI SPAGNA PER ARROTOLATI (ROULO'):
300g **Bisquisit** - 200g uova - 75g acqua
PROCEDIMENTO: Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia. Cottura: 220°C per ca. 5/6 minuti. Ritagliare il pan di spagna in dischi da Ø 8 cm.

per tre stampi Ø 10 cm h 4
RICETTA BASE BISCOTTO FROLLA: (40 g x 3)
1000g **Murbella** - 400g burro - 100g uova - 100g **Cacao Noblesse**
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità. Stendere la pasta frolla h 3,5 mm e ricavare dei cerchi Ø 12 cm. Cuocere a 180°C per 15 min. valvola aperta.

RICETTA SEMIFREDDO (165 g x 3)
140g **Sofficepanna**, 170g latte freddo (4°C), 170g panna fresca (4°C), 25g **Yogurt Tipo Greco 100**
PROCEDIMENTO: Stemperare Sofficepanna e Yogurt Tipo Greco 100 nel latte, montare in planetaria con la panna fino al 60/70% per ottenere un composto a nastro.

INTERNO: 90g **Variegò Frutti di Bosco** (30g x 3)

RICETTA GLASSA (ca. 60g x 3):
200g **Miruar Bianco** - 20g **Variegò Frutti di Bosco**
PROCEDIMENTO: Scaldare Miruar Bianco a microonde fino a 40°C, aggiungere Variegò Frutti di Bosco ed emulsionare qualche minuto con minipimer.

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Montare il semifreddo e versarlo negli stampi per 3/4. Inserire il Variegò, quindi chiudere con il disco di pan di spagna. Abbattere. Glassare con Miruar (temperatura d'utilizzo 37/40°C) e decorare a piacere. Servire a -14/-15°C posizionando il semifreddo sul disco di pasta frolla.



Soddisfazione alla Nocciola

per una teglia 60x40 cm
RICETTA BASE PAN DI SPAGNA PER ARROTOLATI (ROULO'):
300g **Bisquisit** - 200g uova - 75g acqua
PROCEDIMENTO: Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 minuti a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia. Cottura: 220°C per ca. 5/6 minuti. Ritagliare il pan di spagna in dischi da Ø 8 cm.

per tre stampi Ø 10 cm h 4
RICETTA BASE BISCOTTO FROLLA: (40 g x 3)
1000g **Murbella** - 400g burro - 100g uova - 100g **Cacao Noblesse**
PROCEDIMENTO: Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, per 4/5 min. a bassa velocità. Stendere la pasta frolla h 3,5 mm e ricavare dei cerchi Ø 12 cm. Cuocere a 180°C per 15 min. valvola aperta.

RICETTA SEMIFREDDO (165 g x 3)
130g **Sofficepanna**, 160g latte freddo (4°C), 160g panna fresca (4°C), 45g **Pasta Nocciola Piemonte IGP**
PROCEDIMENTO: Stemperare Sofficepanna nel latte, aggiungere la pasta Nocciola Piemonte IGP e montare in planetaria con la panna fino al 60/70% per ottenere un composto a nastro.

INTERNO: 90g **Variegò Chocomilky & Cereals** (30g x 3)

RICETTA GLASSA (ca. 60g x 3):
200g **Miruar Bianco** - 10g **Pasta Caramello**
PROCEDIMENTO: Scaldare Miruar Bianco a microonde fino a 40°C, aggiungere la Pasta Caramello ed emulsionare qualche minuto con minipimer.

MONTAGGIO DEL DOLCE:
Montare il semifreddo e versarlo negli stampi per 3/4. Inserire il Variegò, quindi chiudere con il disco di pan di spagna. Abbattere. Glassare con Miruar (temperatura d'utilizzo 37/40°C) e decorare a piacere. Servire a -14/-15°C posizionando il semifreddo sul disco di pasta frolla.



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
Preparati per Pasticceria e Gelateria
Via Faustinella, 24
25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
cresco@cresco.it - www.cresco.it