

JOGOSOFT - Semifreddo cioccolato bianco e lamponi

KOMPLET JOGOSOFT
Biscotto al cioccolato

JOGOSOFT	1.000 g
Burro	300 g
SAN FELIPE P5005	200 g
Uova	100 g
Totale Biscotto al cioccolato	1.600 g

Inserto al lampone

Zucchero	150 g
Acqua	200 g
Succo di limone	25 g
SANATINE	50 g
Totale Inserto al lampone	425 g

Portare ad ebollizione ed aggiungere

DELIFRUIT CLASSIC LAMPONE	400 g
Totale Portare ad ebollizione ed aggiungere	400 g

Semifreddo al cioccolato bianco

FOND CIOCCOLATO BIANCO	200 g
Acqua	200 g
Panna montata	1.000 g
Totale Semifreddo al cioccolato bianco	1.400 g

Gelatina a specchio

Acqua	300 g
BELNAP NEUTRAL	300 g
DECORGEL Plus BIANCO	1.000 g
Totale Gelatina a specchio	1.600 g



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com

JOGOSOFT - Semifreddo cioccolato bianco e lamponi

KOMPLET JOGOSOFT

Lavorazione:

Biscotto al cioccolato: Impastare in planetaria con foglia JOGOSOFT, burro e uova; aggiungervi in ultimo il cioccolato sciolto e continuare la lavorazione fino ad ottenere un composto omogeneo. In anello d'acciaio stendere all'altezza di 0,5 cm. Cottura: 190°C per 20 min. ca. Rotor 170°.

Inserto al lampone: Colare il composto al lampone in anelli d'acciaio foderati con foglio d'acetato all'altezza di 0,3 cm, raffreddare in negativo.

Semifreddo al cioccolato bianco: Sciogliere FOND in acqua ed incorporare gradualmente la panna montata.

Gelatina a specchio: Portare ad ebollizione acqua e BELNAP, aggiungervi DECORGEL e mescolare il tutto.

Composizione:

Estrarre da negativo gli anelli di acciaio in cui si è solidificato l'inserto, colarvi quindi sopra il semifreddo al cioccolato bianco all'altezza di 2 cm; stoccare in negativo fino a completo raffreddamento.

Glassare con gelatina a specchio e posizionare il tutto sopra il biscotto al cioccolato.

Completare con lamponi freschi e decorare a piacere.

N.B. La quantità totale della base non è proporzionale al quantitativo delle farciture indicate in ricetta. Pertanto non è possibile determinare il rendimento effettivo dei pezzi e relativo peso.



La qualità piace!



info@komplet.com
www.komplet.com