SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Un semifreddo monoporzione composto da Quattro strati con diverse consistenze prodotte nello stampo in silicone **multiflex gamma, con 4 cavità con diam. 80 mm (MUL 1-80).** In una singola preparazione è possibile creare 4 monoporzioni veloci e facili. Possono essere perfettamente tenuti a vista su **ripiani di policarbonato (vgel 03) indistruttibili e pronti immediatamente all'uso.**

PREPARAZIONE

SEMIFREDDO FRAGOLA
1000g purea di fragole
700 g meringa italiana
1000g panna montata
meringa italiana
250g albume
50g di zucchero
500 g di zucchero
150 g di acqua
Preparare la meringa italiana in una impastatrice a battere i bianchi d'uovo con lo zucchero. A parte, scaldare lo zucchero e l'acqua a 121 ° C e con attenzione versare il composto sui bianchi d'uovo, sbattere fino a raffreddamento. Unire la meringa italiana con la purea di fragole e mescolare con mezza panna montata.

SOFT COOKIE
500g uova
750g tpt
100g di farina 160W
375 g albume d'uovo
125g di zucchero
75g di burro fuso
Sbattere l'uovo con il tpt in una impastatrice. Separatamente battere il bianco d'uovo con lo zucchero e combinare entrambe le miscele. Aggiungere con cautela la farina e il burro fuso e mescolare. Cuocere in forno per 6 minuti a 250 ° C.

FRAGOLA COULIS
1000g purea di fragole
500 g saccarosio
350 g zucchero invertito
150 g di liquore di fragola
Mix, riempire lo stampo e successivamente congelare.
Glassa al cioccolato
1350g zucchero
1300g di latte
300g di cacao in polvere
900 g panna 32%
16 g di gelatina foglie
di calore lo zucchero e il latte, aggiungere il cacao e la panna bollente e proseguire fino a raggiungere 102 ° C. Una volta che il composto raggiunge i 60 ° C, aggiungere la colla di pesce, precedentemente bagnato con acqua e ben strizzato. Riscaldare a 30 ° C prima dell'uso.

PREPARAZIONE
1.Riempire terzo dello stampo Multiflex con la prima preparazione
2. Riempire il secondo terzo con un'altra preparazione
3. Termina con la terza preparazione
4.Level
5.Chiudere con base pan di spagna

6. Sformare il prodotto
7. Rivestire il semifreddo con glassa di cioccolato e guarnire

PRODOTTI CORRELATI

MUL1-80-45

VGEL03 TRASPARENTE