

Tiramisù

TIRAMISU'

1 lt Panna 35%

100 gr Stabilizzante per
Semifreddi

80 gr Zuccherio

20 gr Glucosio

30 gr Mascarpone 30

60 gr Pasta Zabajone

15 gr Caffè Forte

q.b. Savoiardì o Pan di Spagna bagnato al caffè

q.b. Cacao in Polvere



Montare in maniera progressiva fino al 70%, dopo aver bagnato il Pan di Spagna o i Savoiardì con il caffè espresso, delicatamente zuccherato. Aiutandosi con il Sac a poche, andate a montare la torta e rifinitela con ciuffi della stessa mousse. Spolverare con Cacao e mettere in abbattitore.

Cannolo Scoppiato

CANNOLO SCOPPIATO

1 lt Panna 35%

100 gr Stabilizzante per Semifreddi

80 gr Zucchero

20 gr Glucosio

60 gr Pasta Cassata agli Agrumi

q.b. Cannolo Sbriciolato

q.b. Gocce di Cioccolato

q.b. Cubetti di Arancio



Montare in maniera progressiva fino al 70%,riempire le forme dopo aver aggiunto cannolo sbriciolato, gocce di cioccolato e cubetti di arancio.

Mettere in abbattitore e decorare a piacimento.

Si consiglia l'uso della Glassa a Specchio Neutra.

Tronchetto Delizia agli Agrumi

TRONCHETTO DELIZIA AGLI AGRUMI

1 lt Panna 35%

100 gr Stabilizzante per Semifreddi

80 gr Zucchero

20 gr Glucosio

10 gr Aroma Arancio m&q

10 gr Aroma Limone m&q

q.b. Gocce di Cioccolato

q.b. Variegato CioccoRiso

q.b. Loveria Classica

q.b. Loveria Pistacchio



Montare in maniera progressiva fino al 70%,stendere,dopo aver bagnato il Pan di Spagna,il CioccoRiso. Dopo aggiungere la Mousse e mettere delle Gocce di Cioccolato. Arrotolare e mettere in abbattitore. Glassare con Loveria Pistacchio il tronchetto con Pan di Spagna bianco e Loveria Classica il tronchetto con Pan di Spagna al Cacao.

Marrakech

MARRAKECH

1 lt Panna 35%

100 gr Stabilizzante per
Semifreddi

80 gr Zucchero

20 gr Glucosio

60 gr Pasta Pistacchio Puro

60 gr Pasta Pesto Gold

200 gr Cous Cous

200 ml Latte

q.b. Pan di Spagna Naturale

q.b. Variegato CioccoRiso

q.b. Glassa a Specchio Arancia

q.b. Pistacchio Intero



Preparare in un pentolino 200 ml di latte bollente e mettere in ammollo 200 gr di Cous Cous. Montare in maniera progressiva la mousse fino al 70%,aggiungendo la Pasta Pistacchio Puro e la Pasta Pesto Gold. Dopo aver cotto il Cous Cous e dopo che il latte si sia completamente assorbito, sgranellarlo e mischiarlo con una frusta (raccomandiamo di non usare mixer),aggiungendone 200 gr nel composto quasi a fine montata. Aggiungere allo stampo uno strato di Pan di Spagna Naturale,stendere il

CioccoRiso ed aggiungere la Mousse al Pistacchio. Mettere in abbattitore.
Dopo averla uscita stendere la Glassa Arancia e decorare come si preferisce.

Nocciolotto

SEMIFREDDO NOCCILOTTA

1 lt Panna 35%

100 gr Stabilizzante per Semifreddi

80 gr Zucchero

20 gr Glucosio

120 gr Pasta Nocciola Italia

q.b. Pan di Spagna Cacao

q.b. Nocciole Tostate

q.b. Variegato Loveria Classica

q.b. Variegato CiocoFlakes



Montare in maniera progressiva fino al 70%. Stendere il Pan di Spagna al Cacao e cospargerlo di CiocoFlakes. Incorporare il Semifreddo alla Nocciola e le Nocciole Tostate. Mettere in abbattitore. Dopo averlo uscito glassate con Loveria Classica e rimettete in abbattitore e decorate a piacimento.

Si consiglia di non scongelare del tutto il Semifreddo, poiché la Loveria Classica tende a mollare.