

YOGURT Y AMARENA



SEMIFRIO DE YOGURT

Nata (35%)	1.000 gr.
TENDER DESSERT	300 gr.
JOYGELATO YOGURT	50 gr.

Montar en la batidora todos los ingredientes hasta obtener una mezcla blanda.

Rellenamos el fondo del molde de silicona hasta 1/3 del mismo, pintamos con una fina capa de JOYCOBERTURE FRESA rellenamos de nuevo con semifrío un poco más, pero dejando 1/3 sin relleno, abatir a 35° C 15 minutos y echar en el centro JOYFRUIT AMARENA terminar de rellenar y cerrar con plancha de bizcocho. Abatir a 35° C, desmoldar y pintar con espray efecto terciopelo blanco, decorar con JOYFRUIT AMARENA.

SEMIFRIO FRAMBUESA Y MELOCOTON



Semifrio de Melocotón

NATA 35% m.g.	1000 gr.
TENDER DESSERT	280 gr.
JOYPASTE MELOCOTON	100 gr.

Semimontar la nata y TENDER DESSERT en la batidora con varillas a media velocidad, añadir el JOYPASTE MELOCOTON, mezclar delicadamente y echar sobre un molde de silicona con forma de media esfera 1/3 de su capacidad. Abatir a -35°C, desmoldamos y reservamos a -30°C.

Semifrio de Frambuesa

NATA 35% m.g.	1000 gr.
TENDER DESSERT	270 gr.
JOYPASTE FRAMBUESA	80 gr.

Semimontar la nata y TENDER DESSERT en la batidora con varillas a media velocidad, añadir el JOYPASTE FRAMBUESA, mezclar delicadamente y echar sobre un molde de silicona con forma de media esfera 1/2 de su capacidad, poner sobre este el semifrio reservado y sobre este una capa de JOYFRUIT MELOCOTON y cerrar con un disco de plancha de bizcocho.

Una vez desmoldado bañar con JOYCOBERTURE FRESA O MIRROR, decorar.

SACHER



RECETA BASE SEMIFRIO DE CHOCOLATE	
Nata (35%)	950 gr.
Agua	50 gr.
TENDER DESSERT	300 gr.
JOYPASTE COCOA INTENSE	100-110 gr.

Montar en la batidora la nata el agua y TENDER DESSERT hasta obtener una estructura blanda no completamente montada, agregar JOYPASTE COCOA INTENSE y mezclar delicadamente. Rellenar por la mitad los moldes mono porción de silicona con el semifrío al chocolate, poner una pequeña cantidad de JOYFRUIT ALBARICOQUE, rellenar nuevamente casi completamente con semifrío y cerrar con bizcocho o pasta flora. Abatir a – 35º C, desmoldar y decorar con MIRROR CHOCOLATE.