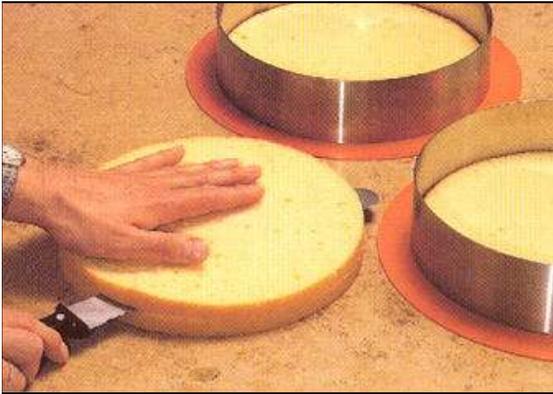


PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE UN SEMIFRÍO

Dawn[®]

Bakery success starts here.™



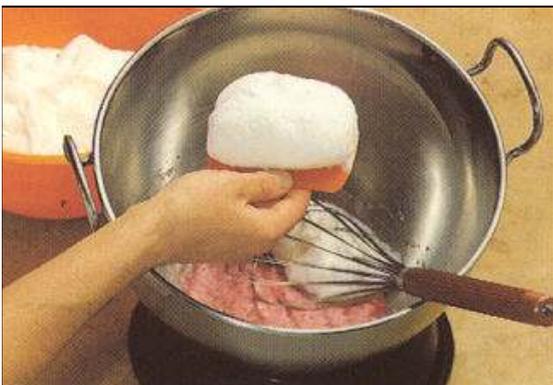
- 1)**
Preparar los aros para el semifrío, untándolos con algún desmoldeador y colocando en la base una plancha de bizcocho.



- 2)**
Echar la dosis de SUCREA FOND (250g) en el recipiente donde haremos la mezcla.
Podemos incorporar, también, 50g de azúcar en este momento y mezclarlo con el FOND.



- 3)**
Añadir los 300g de agua, a unos 35 - 40° C, procurando echar primero poca cantidad, para que el producto se dehaga sin hacer grumos. Una vez esté deshecho, añadir el resto del agua y mezclar bien.
Si echamos todo el agua de golpe, se pueden hacer pequeños grumos que luego no se fundirán.



- 4)**
Añadir una tercera parte de la nata (300g), no muy montada, y trabajar bien para conseguir una mezcla homogénea.



5)

Añadir el resto de la nata (700g) y mezclar con cuidado para no castigar mucho la nata. Se ha de procurar que esté bien mezclado para no tener problemas de cambios de color o una mala textura en el producto final.



6)

Llenar los moldes de los semifríos y ponerlos a congelar. Si queremos obtener mejores resultados, podemos dejarlos en frigorífico durante unos 20 minutos antes de pasarlos a congelar.

Para este comentario hemos utilizado unas dosis normales del producto. Las dosis pueden variar dependiendo del Fond que utilicemos (Quark, yogurt, etc) o el tipo de nata (% M.G.)

