



CORSO OMAGGIO



SEMIFREDDI PERFETTI: I SEGRETI CHE NESSUNO TI DICE, SPIEGATI UNA VOLTA PER TUTTE

INDICE

COSA VEDREMO OGGI

PERCHÈ SIAMO QUI?

I semifreddi sono tra i dolci più amati... ma anche tra i più falsamente semplici.

→ Spesso sembrano riusciti, ma non sono stabili, non si tagliano bene, o non reggono la vetrina.

Oggi vediamo insieme:

- ✓ Gli errori invisibili che compromettono la struttura
- ✓ Le logiche dietro un buon bilanciamento
- ✓ Il mio metodo per farvi diventare indipendenti

QUALCOSA DA RICORDARE:

Il semifreddo è l'emblema della bilanciatura. Sta "su" per un'interazione tra zuccheri, secchi e freddo: se non li sai bilanciare non vengono. Non c'è trucco, non c'è inganno.

SILVIA





COS'È UN SEMIFREDDO PRO E CONTRO

Un semifreddo è un dolce cremoso, servito a temperatura negativa, senza passare dal mantecatore.

Si basa su:

- ✓ Un composto areato (pâte à bombe, meringa...)
- ✓ Panna montata
- ✓ Una miscela bilanciata di zuccheri che evita la cristallizzazione
- ✓ Nessun idrocolloide: regge grazie all'aria e alla struttura degli

Ingredienti

- ☞ Si consuma tra -10°C e -12°C
- ☞ Se è uno stecco, si consuma direttamente da congelatore



I 5 ERRORI INVISIBILI CHE ROVINANO UN SEMIFREDDO (ANCHE SE È BUONO)

ERRORE 1 - L'OVERRUN E ZUCCHERI

Troppa aria e troppi zuccheri = struttura debole

✓ L'overrun va dosato in base alla ricetta e **bilanciato con la quantità di zuccheri**.

Esempio:

- semifreddo che si affloscia o non taglia netto o che si fonde troppo velocemente.
- Poca aria e pochi zuccheri = semifreddo troppo duro e congelato

✓ L'aria e gli zuccheri sono quello che ci permettono di avere un semifreddo della struttura corretta perchè "non congelano"

ERRORE 2 - LO ZUCCHERO NON È SOLO UN DOLCIFICANTE

- Lo zucchero non serve solo a dolcificare: è un **anticongelante** fondamentale.
- Ridurlo senza criterio porta a un semifreddo duro, difficile da tagliare e con cristalli di ghiaccio.
- Si può ridurre lo zucchero, sì — ma solo se si rispettano equilibri tecnici precisi.

Serve un metodo, non l'intuito.

Per questo **si usa una miscela di zuccheri che aumentano il PAC** e permettono di ridurre gli zuccheri

Un ottimo alleato è il Destrosio poichè ha PAC maggiore e POD inferiore.

REMEMBER !



ERORRE 3 - INSERTI NON BILANCIATI

Ogni inserto modifica l'equilibrio del semifreddo.

Il cuore del semifreddo è “molto freddo”: serve bilanciare correttamente le ricette che vanno “dentro” per non avere un prodotto troppo duro.

- Una purea troppo acquosa o una ganache troppo grassa possono rovinare struttura e tenuta.
- Anche qui è fondamentale considerare POD e PAC del prodotto

Se l'inserto non ha aria, dovremo avere maggior quantità di zuccheri per avere la stessa morbidezza di un composto aerato



ERRORE 4 - COPERTURA ORRENDA

Una copertura sbilanciata può causare diversi problemi:

- temperatura sbagliata: fonde il semifreddo
- Bilanciamento errato: La glassa può collassare o spezzarsi

Il risultato? Il semifreddo suda, si opacizza, si spezza, o rilascia acqua sul piatto.

Anche la copertura va bilanciata, non solo per estetica ma per funzione.

Un buon semifreddo deve restar bello sia dentro sia fuori dal freezer.



ERRORE 5 - COMPOSIZIONE, STRUTTURA E RISCHIO

Ogni ingrediente ha un impatto tecnico: contiene acqua, grassi, secchi e/o zuccheri.

Il gusto va bilanciato con logica, non solo con creatività.

Il semifreddo è costituito da

- base aromatica
- meringa italiana e/o base semifreddo
- panna

Può contenere anche crema inglese - crema pasticcera

La sua bilanciatura deve avere equilibrio gustativo e tecnico per essere buono ma avere struttura corretta

Nei semifreddi NON SI USA LA GELATINA!



COME APPROCCIARSI PER PENSARE UN SEMIFREDDO

Differenza tra mousse e semifreddo.

Sono parenti ma

- la mousse è strutturata prevalentemente dalla gelatina o se non presente dai grassi e secchi e si consuma a +4°C
- Il semifreddo è strutturato dall'aria (che non congela), dai secchi e soprattutto dagli zuccheri che inibiscono il congelamento e si consuma in negativo

Quando si creano o modificano semifreddi bisogna partire dalla quantità di zucchero totale che si deve raggiungere all'interno della ricetta per avere una certa consistenza in negativo

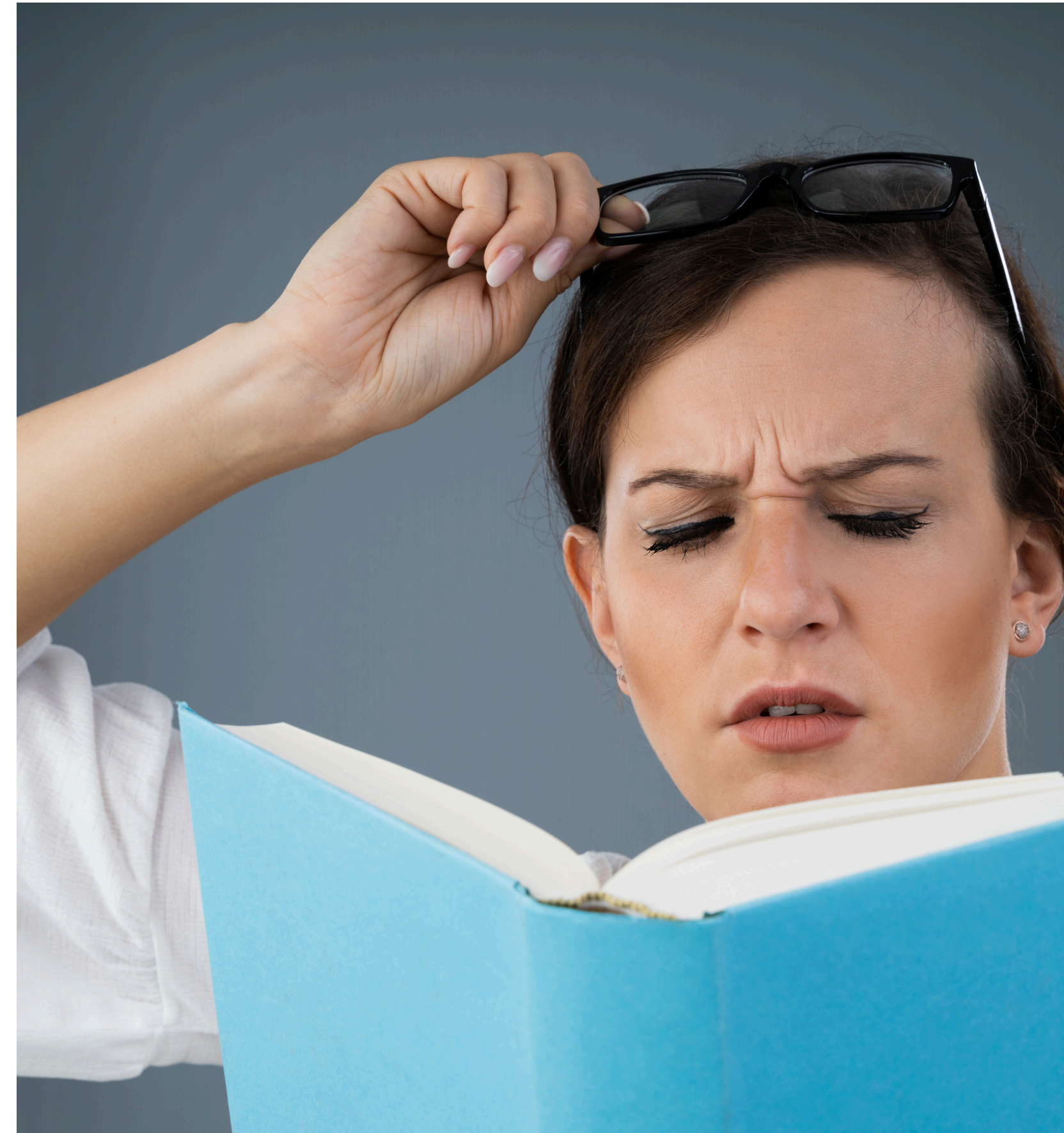
L'ingrediente caratterizzante varia molto la % di zucchero perchè di per sè ha caratteristiche diverse.

Per esempio, il cioccolato ha molti più secchi di un frutto che quindi assorbono più acqua irrigidendo la struttura.

🔍 3 SEGNALI PER CAPIRE SE UNA RICETTA FUNZIONA ANCORA PRIMA DI PROVARLA

1. **Equilibrio panna / zucchero:** troppa panna o zucchero possono sbilanciare l'aria o la dolcezza.
2. **Equilibrio base aromatizante / composti montati:** se c'è troppa base (es troppa frutta rischia che il prodotto congeli e sia duro)
3. **Zuccheri:** quali zuccheri sono presenti e più o meno quanti ce ne sono? A seconda della bilanciatura possono esserci % diverse dal 20 al 30%
4. **Zucchero/gusti:** a seconda del gusto caratterizzante scelto la % di zucchero cambia perchè esso influisce sulla struttura: es l'alcol è già anticongelante mentre il cioccolato dona "durezza" al prodotto

👉 Quando imparate a leggere una ricetta così, diventate indipendenti davvero.



SECONDO VOI, QUALE SEMIFREDDO
AVRÀ BISOGNO DI UNA PERCENTUALE
PIÙ BASSA DI ZUCCHERI IN RICETTA?

QUIZ!





COME SI COSTRUISCE UN SEMIFREDDO

UN SEMIFREDDO NON SI MONTA: SI PROGETTA

Un buon semifreddo parte da una logica:

1. Che funzione deve avere? Taglio al piatto? Stecco da banco?
2. Che struttura serve? Più compatta? Più fondente?
3. Cosa ci metto dentro? Un inserto? Una ganache? Della frutta?
4. Come lo consumo? A -10? Direttamente dal freezer?

☞ La tecnica serve a rispondere a queste domande prima di iniziare.



COME STRUTTURARE NELLA PRATICA UN SEMIFREDDO?

Decidere il gusto caratterizzante (e scegliere che tipo di base vogliamo, se solo ingrediente o sotto forma di crema ecc)



Calcolare la quantità di zucchero ci serve secondo lo schema di bilanciatura che stiamo seguendo es 20% totali



Calcolare quanto zucchero deriva dalla base



Usare la meringa e la pate à bombe per aggiungere lo zucchero mancante



Aggiungere la panna per completare la ricetta



UN DOLCE CHE DEVE FUNZIONARE A -12°C

Un semifreddo può avere un gusto fantastico... ma fallire lo stesso.
Perché? Perché non basta essere buono.

Se:

- Non si taglia bene
 - Si scioglie troppo in fretta
 - Non regge il tempo in vetrina
- ... allora non funziona, nemmeno se ha il miglior gusto del mondo.

- ✓ La struttura viene prima.
- ✓ Il gusto lo costruisci sopra una base che funziona.

🧊 Il semifreddo deve essere buono... anche a -12°C

A questa temperatura:

- I grassi sono più solidi
- Gli aromi si percepiscono meno
- Il dolce sembra meno dolce

👉 Per questo serve una struttura tecnica, bilanciata per lavorare in negativo.

E non tutti gli ingredienti funzionano allo stesso modo!



QUALCHE CONSIGLIO PRATICO PER BILANCIARE

- ✓ La % di zucchero in un semifreddo bilanciato va dal 18% al 27% sul peso totale del dolce.
- ✓ Per semplicità, si calcola lo zucchero solo dal composto di base e dalla meringa o pâte à bombe, evitando di zuccherare la panna.
- ✓ In questo modo il calcolo è più lineare, e si può gestire meglio l'equilibrio tra dolcezza e struttura.
- 👉 Vuoi diminuire la dolcezza ma mantenere la cremosità?
 - ✓ Gioca con gli zuccheri a basso potere dolcificante ma alto PAC (come destrosio, sciroppo di glucosio, zuccheri invertiti...)
 - ✓ Oppure intervieni sull'aria: più montata = meno zucchero necessario per struttura
 - ✅ Ricorda: aria + zucchero = ciò che tiene in piedi il semifreddo.
- 🔍 Questo è solo l'inizio.

Se vuoi imparare come ridurre davvero gli zuccheri senza perdere struttura, ti devo dire una cosa...



Un percorso in 4 appuntamenti in diretta e registrati per sempre



PERCORSO SEMIFREDDI

IMPARA A BILANCIARE CONSISTENZE PERFETTE
E RIDURRE GLI ZUCCHERI

Percorso in più appuntamenti



VIDEO RICETTE

ricette fatte passo passo e spiegate
nel dettaglio

PDF TEORICI E RICETTE

Tutto quello che vedremo potrete scaricarlo e
stamparlo

**+6 ore
di corso**

AMPIO SPAZIO ALLE DOMANDE

Cercherò di rispondere in diretta a tutti i dubbi per
approfondire ulteriormente

BILANCIATURA

Diventa indipendente nel crearti qualsiasi ricetta di
semifreddo o inserto da sol*!



Un percorso in 4 appuntamenti in diretta e registrati per sempre



PERCORSO SEMIFREDDI

IMPARA A BILANCIARE CONSISTENZE PERFETTE
E RIDURRE GLI ZUCCHERI

Percorso in più appuntamenti

+

BONUS



BONUS

CROCE DI SANT'ANDREA AUTOMATICA

Per utilizzarla, crea una copia e salvala sul tuo Drive

A	B	C	Valori assoluti (servono al caclocatore, non a voi)			QUANTO DEVI USARNE PER REALIZZARE 100g d prodotto	
Primo ingrediente	Secondo ingrediente	Obiettivo	Quantità A	Quantità B	A+B	A quantità in g	B quantità in g
0	40	7	33	7	40	82,5	17,5

COME SI USA?

- inserisci il valore del primo ingrediente nella colonna A (es. il volume alcolico dell'acqua = 0)
- inserisci il valore del secondo ingrediente nella colonna B (es. il volume alcolico dell'alcolato a disposizione = Rum al 40°Vol)
- inseire nella colonna C il valore che si vuole raggiungere (es. il volume alcolico desiderato = bagna a 7°Vol)
- nelle colonne arancioni si troverà quindi la quantità da inseire in ricetta per ottenre 100g grammi di prodotto alla gradazione desiderata

Nell'esempio quindi per ottenere una bagna con gradazione alcolica del 7°Vol dovremousare 82,5g di acqua e 17,5g di rum al 40°Vol

ATTENZIONE: Non cancellare MAI il contenuto delle caselle in giallo, calcola tutto da solo!

è utile per:

- Calcolare il grado alcolico di una bagna per realizzarla
- realizzare una percentuale di cacao diversa da quella del cioccolato che si possiede
- realizzare una farina con forza diversa

*è vietata la condivisione non autorizzata del file, qualora succedesse verrà tracciata e si agirà di conseguenza.

Il File è di proprietà di Silvia Federica Boldetti

BILANCIA IL TUO SEMIFREDDO

Inserisci gli ingredienti di cui è composto

Calcola quanto zucchero hai nella grammatura, e inseriscila qui, essendo su base chilo è già in %

Ingredienti	g	Quantità di zucchero	%
Ing 1	g	g	%
Ing 2	g	g	%
Ing 3	g	g	%
Ing 4	g	g	%
....			
	1000g	g	%

Calcola le quantità ma sempre su base chilo per avere la percentuale comoda da calcolare

Somma le percentuali che sono esattamente come i grammi di zucchero e trovi gli zuccheri totali del semifreddo

ESEMPIO PRATICO

Ingredienti	g	Quantità di zucchero	%
Purea di frutta	200g	20g	2%
Meringa italiana 60%	200g	120g	12%
Panna 35%	600g	0	0
	1000g	140g	14%

CALCOLATORE
AUTOMATICO DELLA
CROCE DI SANT'ANDREA

PROGETTA E
BILANCIA IL TUO
SEMIFREDDO
PDF DA
COMPILARE



GRUPPO FACEBOOK +1140 ISCRITTI

IN
PIU

Con l'acquisto del percorso puoi richiedere l'accesso al gruppo facebook esclusivamente dedicato a chi partecipa ai percorsi on line per scambi di idee e supporto diretto.

DIRETTA E REGISTRAZIONI PER SEMPRE

tutti gli appuntamenti saranno in diretta ma avrai accesso anche alle registrazioni per rivederli tutte le volte che vorrai quando vorrai, anche se non potessi partecipare alla diretta

SLIDE, RICETTE E ESERCITAZIONI

Tutto scaricabile e stampabile da rileggere e conservare

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Verrà rilasciato gratuitamente al termine del percorso su richiesta.



Il percorso completo e i bonus solo per 72 ore! (entro le 17 del 21/6)



PERCORSO SEMIFREDDI

IMPARA A BILANCIARE CONSISTENZE PERFETTE
E RIDURRE GLI ZUCCHERI

Percorso in più appuntamenti



CROCE DI SANT'ANDREA AUTOMATICA

Per utilizzarla, crea una copia e salvala sul tuo Drive

A	B	C	Valori assoluti (servono al calcolatore, non a voi)			QUANTO DEVI USARNE PER REALIZZARE 100g di prodotto	
Primo ingrediente	Secondo ingrediente	Obiettivo	Quantità A	Quantità B	A+B	A quantità in g	B quantità in g
0	40	7	33	7	40	82,5	17,5

COME SI USA?

- inserisci il valore del primo ingrediente nella colonna A (es. il volume alcolico dell'acqua = 0)
- inserisci il valore del secondo ingrediente nella colonna B (es. il volume alcolico dell'alcolato a disposizione = Rum al 40° Vol)
- inserire nella colonna C il valore che si vuole raggiungere (es. il volume alcolico desiderato = bagna a 7° Vol)
- nelle colonne arancioni si troverà quindi la quantità da inserire in ricetta per ottenere 100g di prodotto alla gradazione desiderata

Nell'esempio quindi per ottenere una bagna con gradazione alcolica del 7° Vol dovremmo usare 82,5g di acqua e 17,5g di rum al 40° Vol

ATTENZIONE: Non cancellare MAI il contenuto delle caselle in giallo, calcola tutto da solo!

è utile per:

- Calcolare il grado alcolico di una bagna per realizzarla
- realizzare una percentuale di cacao diversa da quella del cioccolato che si possiede
- realizzare una farina con forza diversa

*è vietata la condivisione non autorizzata del file, qualora succedesse verrà tracciata e si agirà di conseguenza.
Il File è di proprietà di Silvia Federica Boldetti

BONUS

BILANCIA IL TUO SEMIFREDDO

Inserisci gli ingredienti di cui è composto		Calcola quanto zucchero hai nella grammatura, e inseriscilo qui, essendo su base chilo e già in %	
Ingredienti	g	Quantità di zucchero	%
Ing 1	—g	—g	—%
Ing 2	—g	—g	—%
Ing 3	—g	—g	—%
Ing 4	—g	—g	—%
...	—g	—g	—%
1000g		—g	—%

Calcola le quantità ma sempre su base chilo per avere la percentuale comoda da calcolare

Somma le percentuali che sono esattamente come i grammi di zucchero e trovi gli zuccheri totali del semifreddo

ESEMPIO PRATICO

Ingredienti	g	Quantità di zucchero	%
Purea di frutta	200g	20g	2%
Meringa italiana 60%	200g	120g	12%
Panna 35%	600g	0	0
1000g		140g	14%

Gruppo Facebook
di supporto

Diretta e
registrazioni

ricette, slide, e
esercitazioni
scaricabili

Attestato di
partecipazione



In più, per chi acquista entro il 21/6 alle 17
Solo per voi che avete partecipato al webinar



UNA LEZIONE OMAGGIO:

La videoricetta dello
STECCO AUTUNNO
con doppia copertura al
caramello in regalo per
sempre



STECCO AUTUNNO

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE
SABBIATE E TRIPLA COPERTURA: CIOCCOLATO,
CARAMELLO FILANTE E CIOCCOLATO



Il percorso completo e i bonus solo per 72 ore!



PERCORSO SEMIFREDDI

IMPARA A BILANCIARE CONSISTENZE PERFETTE
E RIDURRE GLI ZUCCHERI

Percorso in più appuntamenti



STECCO AUTUNNO

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE
SABBIATE E TRIPLA COPERTURA: CIOCCOLATO,
CAREMELLO FILANTE E CIOCCOLATO



BONUS

CROCE DI SANT'ANDREA AUTOMATICA

Per utilizzarla, crea una copia e salvala sul tuo Drive

A	B	C	Valori assoluti (servono al calcolatore, non a voi)			QUANTO DEVI USARNE PER REALIZZARE 100g di prodotto	
Primo ingrediente	Secondo ingrediente	Obiettivo	Quantità A	Quantità B	A+B	A quantità in g	B quantità in g
0	40	7	33	7	40	82,5	17,5

USA?

valore del primo ingrediente nella colonna A (es. il volume alcolico dell'acqua = 0)

valore del secondo ingrediente nella colonna B (es. il volume alcolico dell'alcolato a disposizione = Rum al 40° Vol)

valore nella colonna C il valore che si vuole raggiungere (es. il volume alcolico desiderato = bagna a 7° Vol)

Nelle colonne arancioni si troverà quindi la quantità da inserire in ricetta per ottenere 100g di prodotto alla gradazione desiderata

Nell'esempio quindi per ottenere una bagna con gradazione alcolica del 7° Vol dovremo usare 82,5g di acqua e 17,5g di rum al 40° Vol

ATTENZIONE: Non cancellare MAI il contenuto delle caselle in giallo, calcola tutto da solo!

è utile per:

- Calcolare il grado alcolico di una bagna per realizzarla
- realizzare una percentuale di cacao diversa da quella del cioccolato che si possiede
- realizzare una farina con forza diversa

*è vietata la condivisione non autorizzata del file, qualora succedesse verrà tracciata e si agirà di conseguenza.

Il File è di proprietà di Silvia Federica Boldetti

BILANCIA IL TUO SEMIFREDDO

Inserisci gli ingredienti di cui è composto		Calcola quanto zucchero hai nella grammatura, e inseriscila qui, essendo su base chilo è già in %	
Ingredienti	g	Quantità di zucchero	%
Ing 1	—g	—g	—%
Ing 2	—g	—g	—%
Ing 3	—g	—g	—%
Ing 4	—g	—g	—%
—	—g	—g	—%
1000g		—g	—%

Calcola le quantità ma sempre su base chilo per avere la percentuale comoda da calcolare

Somma le percentuali che sono esattamente come i grammi di zucchero e trovi gli zuccheri totali del semifreddo

ESEMPIO PRATICO

Ingredienti	g	Quantità di zucchero	%
Purea di frutta	200g	20g	2%
Meringa italiana 60%	200g	120g	12%
Panna 35%	600g	0	0
1000g		140g	14%

Gruppo Facebook
di supporto

Diretta e
registrazioni

ricette, slide, e
esercitazioni
scaricabili

Attestato di
partecipazione

~~237€~~
137€

