



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 CONRTRO

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 poiché 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

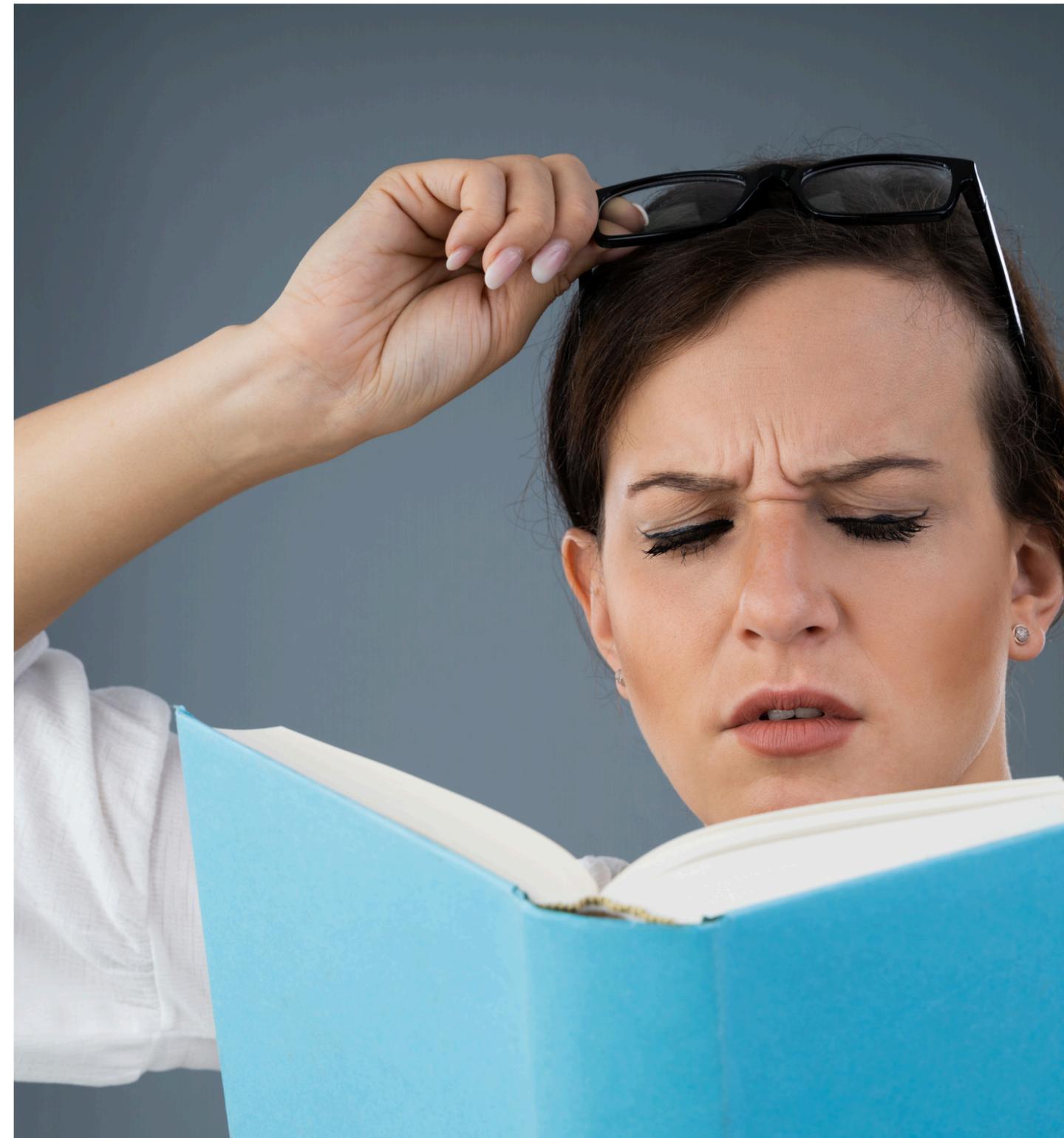
L'ingrediente caratterizzante varia molto la % di zucchero perchè di per sè ha caratteristiche diverse.

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...