



Star and Present Christmas Tree

Semifreddo a forma di albero di Natale dolce da gustare a temperatura negativa
Dosi per 9 torte

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



Pan di Spagna

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE

PREPARAZIONE

g 840

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità, depositare la pasta montata, in parti uguali, in due teglie 60x40 con carta da forno

g 760

-Cuocere a 180-190°C per 10-12 minuti, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale

-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

Bagna al caramello

INGREDIENTI

JOYTOPPING CARAMELLO

ACQUA

PREPARAZIONE

g 400

-Miscelare a freddo i due ingredienti

g 200

Ripieno croccante al cioccolato gianduia

INGREDIENTI

JOYCREAM CROCCANTISSIMO

g 900

PREPARAZIONE

-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo all'interno dello stampo a forma di albero di Natale precedentemente unto con dell'olio formando uno strato di circa 3 millimetri

-Metterlo in abbattitore per almeno 15 minuti e successivamente sformarlo dallo stampo e conservarlo in congelatore a -20°C

Semifreddo allo zabaione

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1000

TENDER MIX

g 300

JOYPASTE ZABAIONE

g 100

PREPARAZIONE

-Montare in planetaria con frusta TENDER MIX e panna fino ad ottenere una consistenza soda

-Aggiungere la JOYPASTE ZABAIONE e miscelare delicatamente

Semifreddo alla vaniglia

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1000

TENDER MIX

g 300

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 35

PREPARAZIONE

-Montare in planetaria con frusta Tendermix e panna fino ad ottenere una consistenza soda

-Aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON e miscelare delicatamente

COMPOSIZIONE FINALE

- Iniziare il montaggio della torta con uno primo strato di pan di spagna
- Inumidire leggermente con bagna al caramello
- Spalmare uno strato sottilissimo di semifreddo allo zabaione e far aderire il croccante al cioccolato gianduia
- Dressare il semifreddo allo zabaione con bocchetta liscia n.10 formando degli spuntoncini su tutta la superficie
- Appoggiare uno strato di pan di spagna e inumidire leggermente con la bagna al caramello
- Dressare il semifreddo alla vaniglia con bocchetta riccia formando degli spuntoni allungati su tutta la superficie della torta
- Terminare la torta con decorazioni DOBLA: 3 Galaxy Yellow, 1 Candy Cane, 1 Present o 1 Gift Box 3D Dobra e Curls White