



SOGNO DI UNA NOTTE DI PRIMAVERA

TORTA SEMIFREDDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT CARAMELLO E MANDORLE

INGREDIENTI

BISCUIMIX
ACQUA
UOVA - T° AMBIENTE
JOYPASTE CARAMEL
MANDORLE AFFETTATE - DA COSPARGERE SUL BISCUIT PRIMA DI INFORNARE

PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti, tranne le mandorle, in planetaria con frusta per 8-10
g 200 minuti ad alta velocità.
g 300 Stendere uniformemente la pasta montata su teglie con carta da forno allo spessore
g 40 di 1 cm.
g 100 Cospargere la superficie del biscuit con le mandorle affettate e cuocere in forno
statico a 220-230°C per 6-7 minuti con valvola chiusa.
All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di
plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero, fino al momento dell'utilizzo.

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

g 150 Semi-montare la panna e il TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media
g 500 velocità.
g 15 Unire la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR e miscelare delicatamente.
Versare il semifreddo in uno stampo in silicone a forma di cerchio del diametro di 14
cm e di altezza 1 cm.
Abbatte a -30°C, togliere dallo stampo e conservare a -30°C.

SEMIFREDDO ALLA MORA

INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 270
PANNA 35% M.G.	g 1000
JOYPASTE MORA	g 90

PREPARAZIONE

Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato.

Unire JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente.

BAGNA AL CARMELLO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CARMELLO	g 100
ACQUA	g 80
LIQUORE A PIACERE - AL CARMELLO	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare JOYTOPPING CARMELLO con acqua e liquore al caramello.

GLASSA VIOLA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.
COLORANTE - GEL ALIMENTARE IDROSOLUBILE VIOLA	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare il MIRROR NEUTRO con il colorante viola.

MACARONS VIOLA

INGREDIENTI

DELIMACARON	g 1000
ACQUA	g 200
COLORANTE - GEL ALIMENTARE IDROSOLUBILE COLORE VIOLA	Q.B.

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti in planetaria, con frusta, ad alta velocità per 5 minuti.

A fine montata inserire il colorante gel viola e miscelare delicatamente.

Riempire una sac à poche con bocchetta liscia e dressare, su teglia con carta da forno o tappetino in silicone, dei piccoli dischetti della dimensione voluta.

Attendere che si formi una crosticina in superficie (minimo 10-15 minuti e massimo 1 ora).

Cuocere a 150°C per 15-18 minuti (con forni statici tenere la valvola aperta).

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere un anello d'acciaio del diametro di 18 cm preparato con nastro di acetato ed inserirvi sulla base un disco di biscuit al caramello e mandorle.

Bagnare il biscuit con la bagna al caramello e successivamente riempire lo stampo per metà con il semifreddo alla mora.

Inserire il disco di semifreddo alla vaniglia e completare con ulteriore semifreddo alla mora.

Lisciare con una spatola e porre in abbattitore a -30°C.

Decorare la superficie con MIRROR NEUTRO colorato con colorante viola.

Togliere dallo stampo, decorare con macarons viola e conservare in congelatore a -18°C, fino al momento dell'utilizzo.