



SOGNO DI UNA NOTTE DI PRIMAVERA

👤 Livello intermedio

TORTA SEMIFREDDO

BISCUIT CAMELLO E MANDORLE

BISCUIMIX

acqua

uova - T° ambiente

JOYPASTE CARAMEL

mandorle affettate - da cospargere sul

biscuit prima di infornare

500g

200g

300g

40g

100g

Montare tutti gli ingredienti, tranne le mandorle, in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad alta velocità. Stendere uniformemente la pasta montata su teglie con carta da forno allo spessore di 1 cm.

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

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

150g

500g

15g

Semi-montare la panna e il TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità.

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.

Abbattere a -30°C, togliere dallo stampo e conservare a -30°C.

SEMIFREDDO ALLA MORA

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE MORA

270g

1000g

90g

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

JOYTOPPING CARMELLO

acqua

Liquore a piacere - al caramello

100g

80g

20g

Miscelare JOYTOPPING CARMELLO con acqua e liquore al caramello.

GLASSA VIOLA

MIRROR NEUTRAL

colorante - gel alimentare idrosolubile

viola

qb

Miscelare il MIRROR NEUTRO con il colorante viola.

qb

MACARONS VIOLA

DELIMACARON

acqua

colorante - gel alimentare idrosolubile

colore viola

1000g

200g

qb

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.



Extraordinary
made simple.