



# SOGNO DI UNA NOTTE DI PRIMAVERA

chef Livello intermedio

TORTA SEMIFREDDO

## BISCUIT CARAMELLO E MANDORLE

### INGREDIENTI

#### BISCUIMIX

acqua

uova - T° ambiente

#### JOYPASTE CARMEL

mandorle affettate - da cospargere sul biscuit prima di infornare

### PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti, tranne le mandorle, in planetaria con frusta per 200g 8-10 minuti ad alta velocità.

300g Stendere uniformemente la pasta montata su teglie con carta da forno allo 40g spessore di 1 cm.

Cospargere la superficie del biscuit con le mandorle affettate e cuocere in 100g 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

150g Semi-montare la panna e il TENDER DESSERT in planetaria con frusta a 500g media velocità.

15g 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

---

### INGREDIENTI

#### TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE MORA

### PREPARAZIONE

270g Montare la panna e TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media

1000g velocità, lasciando il composto semi montato.

90g Unire JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente.

## BAGNA AL CARAMELLO

---

### INGREDIENTI

#### JOYTOPPING CARAMELLO

acqua

Liquore a piacere - al caramello

### PREPARAZIONE

100g Miscelare JOYTOPPING CARAMELLO con acqua e liquore al caramello.

80g

20g

## GLASSA VIOLA

---

### INGREDIENTI

#### MIRROR NEUTRAL

colorante - gel alimentare idrosolubile viola

### PREPARAZIONE

qb Miscelare il MIRROR NEUTRO con il colorante viola.

qb

## MACARONS VIOLA

---

### INGREDIENTI

#### DELIMACARON

acqua

colorante - gel alimentare idrosolubile colore viola

### PREPARAZIONE

1000g Montare gli ingredienti in planetaria, con frusta, ad alta velocità per 5 minuti.

200g A fine montata inserire il colorante gel viola e miscelare delicatamente.

qb 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.