



SOGNO DI UNA NOTTE DI PRIMAVERA

👤 Livello intermedio

TORTA SEMIFREDDO

BISCUIT CARAMELLO E MANDORLE

INGREDIENTI

BISCUIMIX

acqua

uova - T° ambiente

JOYPASTE CARAMEL

mandorle affettate - da cospargere sul biscuit prima di infornare

PREPARAZIONE

- 500g Montare tutti gli ingredienti, tranne le mandorle, in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad alta velocità.
- 200g
- 300g Stendere uniformemente la pasta montata su teglie con carta da forno allo spessore di 1 cm.
- 40g 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.
- 100g 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 media velocità.
- 500g
- 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 CARMELLO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CARMELLO

acqua

Liquore a piacere - al caramello

PREPARAZIONE

100g Miscelare JOYTOPPING CARMELLO 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.