



## SOGNO DI UNA NOTTE DI PRIMAVERA

### TORTA SEMIFREDDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCUIT CARAMELLO E MANDORLE

##### INGREDIENTI

BISCUIMIX	g 500
ACQUA	g 200
UOVA - T° AMBIENTE	g 300
JOYPASTE CARAMEL	g 40
MANDORLE AFFETTATE - DA COSPARGERE SUL BISCUIT PRIMA DI INFORNARE	g 100

##### PREPARAZIONE

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

##### INGREDIENTI

TENDER DESSERT	g 150
PANNA 35% M.G.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 15

##### PREPARAZIONE

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.

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.