



I Semifreddi

SOGNO DI UNA NOTTE DI PRIMAVERA

Biscuit Caramello e Mandorle

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 200
Uova Intere	g 300
JOYPASTE CARAMEL	g 40
Mandorle Affettate	g 100
TOTALE	g 1140

Montare tutti gli ingredienti tranne le Mandorle per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria, unire le mandorle, stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di un centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C 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

Panna 35% m.g.	g 500
TENDER DESSERT	g 150
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR	g 15
TOTALE	g 665

Montare la panna TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR, miscelare delicatamente e versare in uno stampo in silicone a cerchio del diametro di 14 cm. e con altezza di 1 cm. per formare un disco. Abbatte, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e conservarlo a -30°C.

Semifreddo alla Mora

Panna 35% m.g.	g 1000
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE MORA	g 90
TOTALE	g 1360

Montare la panna TENDER DESSERT in planetaria con frusta a media velocità, lasciando il composto semi montato; unire JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente. In uno stampo in acciaio ad anello del diametro di 18 cm. preparato con nastro di acetato, mettere sul fondo un disco di Biscuit al Caramello e Mandorle bagnato con una bagna al caramello (100 g.





JOYTOPPING CARMELLO + 80 g. Acqua + 20 g. Liquore al Caramello), riempire a metà con il semifreddo alla mora, inserire il disco di semifreddo alla vaniglia. Chiudere con il semifreddo alla mora, rasare e porre in abbatitore 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.