

**irca****Linea Horeca****TENDER DESSERT**

Sogno di una notte di primavera

RICETTA BISCUIT CAMELLO E MANDORLE

BISCUIMIX	g 500
Acqua	g 200
Uova intere	g 300
JOYPASTE CAMEL	g 40
Mandorle affettate	g 100

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

TENDER DESSERT	g 150
Panna 35% m.g.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAG. BOURBON	g 15

SEMIFREDDO ALLA MORA

Panna 35% m.g.	g 1.000
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE MORA	g 90

- Biscuit caramello e mandorle:

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 1 cm 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:

Montare la panna e 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 1 cm per formare un disco. Abbatte a -30°C, togliere dallo stampo e conservare a -30°C.

- Semifreddo alla mora:

Montare la panna e 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 CAMELLO + 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.