



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 | g1.140 |

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. | g500 |
| TENDER DESSERT / TENDER MIX | g150 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR | g 15 |
| TOTALE | g665 |

Montare la panna TENDER DESSERT/TENDER MIX 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. Abbattere, portandolo a -30°C, togliere dallo stampo e conservarlo a -30°C.

SEMIFREDDO ALLA MORA

| | |
|-----------------------------|--------|
| PANNA 35% M.G. | g1.000 |
| TENDER DESSERT / TENDER MIX | g 270 |
| JOYPASTE MORA | g 90 |
| TOTALE | g1.360 |

Montare la panna **TENDER DESSERT/TENDER MIX** 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.