



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.