STAR AND PRESENT CHRISTMAS TREE

SEMIFREDDO A FORMA DI ALBERO DI NATALE DOLCE DA GUSTARE A TEMPERATURA NEGATIVA
DOSI PER 9 TORTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 840
UOVA INTERE	g 760

PREPARAZIONE

-Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a media velocità, depositare la pasta montata, in parti uguali, in due teglie 60x40 con carta da forno

-Cuocere a 180-190°C per 10-12 minuti, è possibile effettuare la cottura direttamente nello stampo a forma di albero di Natale

-Lasciare raffreddare e stampare con stampo a forma di albero di Natale

BAGNA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CARAMELLO	g 400
ACQUA	g 200

PREPARAZIONE

-Miscelare a freddo i due ingredienti

RIPIENO CROCCANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

INGREDIENTI

JOYCREAM CROCCANTISSIMO	g 900

PREPARAZIONE

-Scaldare leggermente il prodotto e stenderlo all'interno dello stampo a forma di albero di Natale precedentemente unto con dell'olio formando uno strato di circa 3 millimentri

-Metterlo in abbattitore per almeno 15 minuti e successivamente sformarlo dallo stampo e conservarlo in congelatore a -20°C

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
TENDER MIX	g 300
JOYPASTE ZABAIONE	g 100

PREPARAZIONE

-Montare in planetaria con frusta TENDER MIX e panna fino ad ottenere una consistenza soda

-Aggiungere la JOYPASTE ZABAIONE e miscelare delicatamente

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
TENDER MIX	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 35

PREPARAZIONE

-Montare in planetaria con frusta Tendermix e panna fino ad ottenere una consistenza soda

-Aggiungere la JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON e miscelare delicatamente

COMPOSIZIONE FINALE

-Iniziare il montaggio della torta con uno primo strato di pan di spagna
-Inumidire leggermente con bagna al caramello
-Spalmare uno strato sottilissimo di semifreddo allo zabaione e far aderire il croccante al cioccolato gianduia
-Dressare il semifreddo allo zabaione con bocchetta liscia n.10 formando degli spuntoncini su tutta la superficie
-Appoggiare uno strato di pan di spagna e inumidire leggermente con la bagna al caramello
-Dressare il semifreddo alla vaniglia con bocchetta riccia formando degli spuntoni allungati su tutta la superficie della torta
-Terminare la torta con decorazioni DOBLA: 3 Galaxy Yellow, 1 Candy Cane, 1 Present o 1 Gift Box 3D Dobla e Curls White