

SEMIFRED DE TORRÓ**Recepta de Thierry Marx**

<u>6 racions</u>	<u>4 racions</u>	<u>2 racions</u>	<u>Ingredients</u>
70 grs	45 grs	18 grs	panses de Corint o Màlaga (remullades en aigua)
70 grs	45 grs	18 grs	pistatxos (no els caramel·litzarem)
280 grs	190 grs	112 grs	succe
70 grs	45 grs	18 grs	ametlles torrades
70 grs	45 grs	18 grs	avellanes
70 grs	45 grs	18 grs	nous
70 grs	45 grs	18 grs	pistatxos
200 grs	135 grs	80 grs	mel
150 grs (5 clares)	100 grs (3 clares)	60 grs (2 clares)	clares d'ou
600 ml	400 ml	240 ml	nata líquida de 35% MG
			MOTLLOS sense base per poder-los treure fàcilment

Preparar el nogat el dia abans

- Escalfar un cassó buit i quan sigui calent hi aboquem el sucre amb suavitat fins que es fongui.
- Afegir-hi les ametlles i remenar per separar-les.
- Afegir-hi les nous i remenar.
- Després les avellanes i remenar.
- Retirar del foc, abocar-ho al damunt d'un paper de forn i escampar-ho amb una espàtula i deixar-ho refredar.
- Quan ja sigui fred ho trossegem.
- Ho emboliquem amb un drap de cuina i picar amb la ma de morter per esmicolar-ho lleugerament, però no massa fi.

L'endemà preparar una merenga italiana amb mel

- Coure la mel fins que arribi als 120°C
- Mentrestant, quan la mel arribi als 100°C posem en marxa el muntat de les clares d'ou fins que siguin fermes
- Quan les clares siguin fermes i la mel hagi arribat als 120°C aboquem a poc a poc la mel dins del bol i ho deixem que segueixi muntant fins que el bol torni a ser fred, sense parar de muntar en cap moment

Mentrestant muntem la nata

- Muntar la nata ben freda de la nevera fins al punt de neu ferm però no molt dura.
- Reservar en fred

Preparar el semifred

- Barrejar la nata muntada amb al merenga
- Afegir-hi els pistatxos sense caramel·litzar. Remenar
- Afegir el nogat. Remenar
- Finalment hi posem les panses macerades un cop ben escorregudes. Remenar
- Posar els aros sobre paper sulfuritzat i omplir els motllos
- Reservar al congelador durant 6-8 hores abans de servir els gelats