



LOLLY FRIZZIS POP CHOC

LOLLYPOP AL NOCCIOLATO BIANCO CON COPERTURA FRIZZANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SEMIFREDDO AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA
PANNA 35% M.G. - (1)
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G. - (2)
TENDER MIX

PREPARAZIONE

g 150 Sciogliere a 45°C SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO.
g 150 Miscelare insieme a panna (1) e acqua, formando una ganache.
g 300 A parte, montare in planetaria panna (2) e TENDER MIX fino ad ottenere una struttura morbida ma non completamente montata.
g 850
g 300 Aggiungere il composto così ottenuto in due riprese alla ganache e miscelare delicatamente il composto.
Riempire gli appositi stampi in silicone per lollypop con il semifreddo al NOCCIOLATO BIANCO, lisciare e mettere in abbattitore.

COPERTURA FRIZZANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30°C
JOYCREAM FRIZZIS POP CHOC

PREPARAZIONE

g 200 Miscelare JOYCREAM FRIZZIS POP CHOC con JOYCOUVERTURE EXTRA WHITE CHOC.
g 800

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo i lollypop al nocciolato bianco.

Ricoprire i lollypop con la copertura frizzante al cioccolato e porre in congelatore (-18°C)

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una vetrina più accattivante, prova tutte le nostre coperture [JOYCOUVERTURE](#)