



## MONO BANOFFEE FRIZZZI POP CHOC

MONOPORZIONE AL GUSTO BANOFFEE CON INSERTO E COPERTURA AL CIOCCOLATO FRIZZANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### INSERTO FRIZZANTE CHOC

#### INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

#### PREPARAZIONE

Q.B. Versare il JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC in uno stampo in silicone del diametro di 6 cm e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

### FINANCIER AL CARMELLO

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE

FARINA

VIGOR BAKING

AMIDO DI MAIS

ALBUME

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - FUSO

#### PREPARAZIONE

g 700\ Miscelare gli elementi secchi.  
g 70 Unire gli albumi e miscelare a mano.  
g 5 Aggiungere il burro ed il cioccolato.  
g 40 Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto.  
g 520 Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, lasciare raffreddare prima di ottenere dei dischi di 8cm di diametro.  
g 110  
g 210

## MOUSSE BANOFFEE

---

### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE BANOFFEE	g 45

### PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenere una spuma soda.

## COPERTURA FRIZZANTE

---

### INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 800
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30-35°C	g 200

### PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo da monoporzione con la mousse ed inserire l'insero frizzante.

Congelare completamente.

Sformare la monoporzione e glassare con la copertura frizzante.

Appoggiare il dolce sul disco di financier e decorare con TWIST GREEN DOBLA