



## FANTASIA DI TORRONCINI

### CAMICIA ESTERNA JOYCOUVERTURE

---

#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO - (JOYCOUVERTURE LIMONCELLO, ARANCIO, FRAGOLA, ECC.)

#### PREPARAZIONE

Q.B. Scegliere la JOYCOUVERTURE tra l'assortimento a catalogo, si consiglia: JOYCOUVERTURE PISTACCHIO o LIMONCELLO o ARANCIO o FRAGOLA o WHITE o CAPPUCCINO o DARK o EXTRA CHOC MILK.

Sciogliere JOYCOUVERTURE a circa 35°C mescolando delicatamente il prodotto, colare negli appositi stampi in silicone precedentemente raffreddati, formando circa 1 mm di spessore.

Quando il primo strato di JOYCOUVERTURE si è indurito colarne nuovamente 1-2 mm nello stampo di silicone.

### SEMIFREDDO AL TORRONCINO

---

#### INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)

TENDER DESSERT - O TENDER MIX

JOYPASTE TORRONCINO

g 1.000

g 200

g 90

#### PREPARAZIONE

Stemperare TENDER DESSERT o TENDER MIX nella panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE TORRONCINO e mescolare delicatamente.

## COMPOSIZIONE FINALE

Quando anche il secondo strato della camicia si è indurito, con l'aiuto di una sac à poche munita di bocchetta liscia, riempire gli stampi in silicone con il semifreddo al torroncino rimanendo 1 mm sotto il bordo.

Così facendo si creerà una sorta di camicia di cioccolato.

Richiudere il fondo dello stampo formando un leggero strato di JOYCOUVERTURE.

Mettere in abbattitore fino ad indurimento, dopodiché sformare e porre in vetrina a -14°C.