



MARSHMALLOW

DOLCETTO MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SCIROPPO DI ZUCCHERO

INGREDIENTI

ZUCCHERO INVERTITO	g 300
ACQUA	g 250
ZUCCHERO	g 950

PREPARAZIONE

Cuocere zucchero, acqua e ZUCCHERO INVERTITO a 110°C e poi versarlo in planetaria.

MARSHMALLOW

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 500
ACQUA	g 500
JOYPASTE FRAGOLA	g 180-200

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua, JOYPASTE e LILLY NEUTRO ed aggiungere il composto ottenuto alla miscela di zuccheri.

Montare in planetaria con frusta a media velocità fino al raffreddamento della miscela, circa 25 minuti.

Dosaggi con altre paste:

Joypaste Menta: g 60-70

Joypaste Bubblefan: g 60-70

Joypaste Light blue: g 65-75

Joypaste Vaniglia: g 50-60

Joypaste Tiramisù: g 180

INGREDIENTI

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la miscela in stampi di silicone od in cerchi di acciaio con un fondo di silicone.

Porre in frigorifero per almeno 3 ore.

Smodellare e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

Tagliare nelle forme desiderate e ripassare in BIANCANEVE PLUS.