



## STECCATO AL CAPPUCCINO

### SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO

---

#### INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)

g 1.000

TENDER MIX - O TENDER DESSERT

g 300

JOYPASTE CAPPUCCINO

g 80

#### PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.

Aggiungere JOYPASTE CAPPUCCINO e miscelare.

### RIPIENO AL FONDENTE

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

Q.B.

### COPERTURA

---

#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO - O JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con il semifreddo al cappuccino e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al fondente.

Richiudere con il semifreddo al cappuccino ed inserire lo stecco.

Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura.

Decorare la superficie a piacere.