



STECCATO AL CARMELLO

SEMIFREDDO AL CARMELLO

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT - O TENDER MIX	g 300
JOYPASTE CARMEL	g 40

PREPARAZIONE

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

RIPIENO AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL	Q.B.
--------------------	------

COPERTURA AL FONDENTE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	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 caramello e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al caramello.

Richiudere con il semifreddo al caramello ed inserire lo stecco.

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

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura al fondente.

Decorare la superficie a piacere.