



## STECCATO ALLA NOCCIOLA

### SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

---

| INGREDIENTI                   |         | PREPARAZIONE  |
|-------------------------------|---------|---|
| PANNA 35% M.G.                | g 1.000 | Montare in planetaria con frusta TENDER MIX o TENDER DESSERT e panna. |
| TENDER MIX - O TENDER DESSERT | g 300   | Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLA e miscelare.                          |
| JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE    | g 60-80 |   |

### RIPIENO

---

| INGREDIENTI    |      |
|----------------|------|
| NOCCIOLATA ICE | Q.B. |

### COPERTURA

---

| INGREDIENTI               |      | PREPARAZIONE     |
|---------------------------|------|------------------|
| JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO | Q.B. | Scaldare a 35°C. |

## COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno.

Richiudere con il semifreddo alla nocciola 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.