



STECCATO ALLA NOCCIOLA

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1.000

TENDER MIX - O TENDER DESSERT

g 300

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 60-80

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta TENDER MIX o TENDER DESSERT e panna.

Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLA e miscelare.

RIPIENO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE

Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO

Q.B.

PREPARAZIONE

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.