



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.