



STECCATO ALLA VANIGLIA

SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT - O TENDER MIX	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 35

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.
Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare.

RIPIENO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE	Q.B.
----------------	------

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO - O 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 alla vaniglia e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno.

Richiudere con il semifreddo alla vaniglia 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.