



STECCO AMARENA E CARMELLO

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

TENDER DESSERT - IN ALTERNATIVA TENDER MIX

PANNA 35% M.G.

JOYFRUIT AMARENA INSTINCT

PREPARAZIONE

g 300 Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.

g 1000 Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel
Q.B. centro una piccola quantità di JOYFRUIT AMARENA INSTINCT.

Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.

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

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la glassa al caramello.

Decorare la superficie a piacere con decorazioni Dobra.