



STECCO DUBAI CHOCOLATE

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

g 300

PANNA 35% M.G.

g 1000

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 100

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.

VARIEGATO

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK

g 500

PASTA KATAIFI

g 100

PREPARAZIONE

Unire LA PASTA KATAIFI precedentemente cotta al JOYCREAM PISTACCHIO CROCK e miscelare.

COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a 30°.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di JOYCREAM PISTACCHIO CROCK unita alla pasta kataifi precedentemente cotta. Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.

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

Sformare gli stecchi e ricoprirli con la copertura al latte, precedentemente scaldata.



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA