



SEMIFREDDO MAROCCHINO ESPRESSO CUP

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SEMIFREDDO AL CAFFE'

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 900
TENDER DESSERT	g 270
JOYPASTE CAFFE'	g 30

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza omogenea.

SEMIFREDDO AL FIORDILATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 450
TENDER DESSERT	g 150
JOYGELATO CHEPANNA	g 15

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna, TENDER DESSERT e JOYGELATO CHEPANNA fino ad ottenere una consistenza soffice.

SALSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM	g 300
-------------------------------	-------

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI

Mettere sul fondo di un COFFEE CUP DOBLA una goccia di salsa al cioccolato.

Con una sac a poche riempire per 2/3 con il semifreddo al caffè e poi colmare con il semifreddo al fiordilatte.

Livellare la cima con spatola e mettere in abbattitore a -18°C.

Decorare con due MOCCA BEANS DOBLA.