



MONO BANOFFEE FRIZZZI POP CHOC

Monoporzione al gusto banoffee con inserto e copertura al cioccolato frizzante

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO FRIZZANTE CHOC

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	qb
---------------------------	----

PREPARAZIONE

Versare il JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC in uno stampo in silicone del diametro di 6 cm e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

FINANCIER AL CAMELLO

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 700\
FARINA	g 70
VIGOR BAKING	g 5
AMIDO DI MAIS	g 40
ALBUME	g 520
BURRO 82% M.G. - SCIOLTO	g 110
RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - FUSO	g 210

PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi.

Unire gli albumi e miscelare a mano.

Aggiungere il burro ed il cioccolato.

Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto.

Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, lasciare raffreddare prima di ottenere dei dischi di 8cm di diametro.

MOUSSE BANOFFEE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE BANOFFEE	g 45

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenere una spuma soda.

COPERTURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 800
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30-35°C	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo da monoporzione con la mousse ed inserire l'inserito frizzante.

Congelare completamente.

Sformare la monoporzione e glassare con la copertura frizzante.

Appoggiare il dolce sul disco di financier e decorare con TWIST GREEN DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE