



STECCO FRIZZZI POP CHOC BANOFFEE

Stecco di semifreddo banoffee variegato con copertura frizzante al cioccolato gianduia

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SEMIFREDDO BANOFFEE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
TENDER DESSERT - O TENDER MIX	g 300
JOYPASTE BANOFFEE	g 105
TOTALE	g 1405

PREPARAZIONE

Montare in planetaria panna e TENDER DESSERT/TENDER MIX fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere JOYPASTE BANOFFEE e miscelare delicatamente.

Riempire per metà gli appositi stampi per stecchi in silicone con il semifreddo al banoffee.

Dressare nel centro una giusta quantità di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e riempire completamente con dell'altro semifreddo al banoffee.

Lisciare e mettere in abbattitore.

COPERTURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE	g 200
JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC - JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 800

PREPARAZIONE

Scaldare a 30-35°C JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE, aggiungerla JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e miscelare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare gli stecchi dagli stampi ed immergerli nella copertura frizzante. Decorarli a piacere con decorazioni DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una vetrina più accattivante, prova le nostre coperture [JOYCOUVERTURE](#)