



STECCATO ALLA NOCCIOLA

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1.000
TENDER MIX - O TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 60-80

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta TENDER MIX o TENDER DESSERT e panna.
Aggiungere la JOYPASTE NOCCIOLA e miscelare.

RIPIENO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE	qb
----------------	----

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	qb
---------------------------	----

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno.

Richiudere con il semifreddo alla nocciola ed inserire lo stecco.

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

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura.

Decorare la superficie a piacere.