



STECCATO AL PISTACCHIO

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)

TENDER DESSERT - O TENDER MIX

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

g 1.000

g 300

g 130

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.

Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO 100% e miscelare.

RIPIENO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK

Q.B.

COPERTURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con semifreddo al pistacchio e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al pistacchio.
Richiudere con il semifreddo al pistacchio ed inserire lo stecco.
Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura al pistacchio.
Decorare la superficie a piacere.