



## STECCO DUBAI CHOCOLATE

IL TREND PIÙ HOT DELL'ANNO, SU STECCO. CROCCANTE PASTA KATAIFI, CUORE CREMOSO AL PISTACCHIO E COPERTURA AL CIOCCOLATO: LO STECCO DUBAI CHOCOLATE È L'INTERPRETAZIONE GELATO DEL TREND DEL MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### SEMIFREDDO

#### INGREDIENTI

TENDER DESSERT

PANNA 35% M.G.

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 300

g 1000

g 100

#### PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.

### VARIEGATO

#### INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Unire **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**

### COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE

#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a 30°.

#### COMPOSIZIONE FINALE

- Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**.
- Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.
- Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
- Sformare gli stecchi e ricoprirli con la copertura al latte, precedentemente scaldata.



#### RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA