



CIOCCOLATO E PESCHE

DOLCE DA CONSUMARE A TEMPERATURA NEGATIVA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BASE SEMIFREDDO AL CACAO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

ACQUA

TENDER DESSERT

JOYPASTE COCOA INTENSE

JOYFRUIT PESCA

g 950

g 50

g 300

g 100-110

Q.B.

PREPARAZIONE

Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere **JOYPASTE COCOA INTENSE** e miscelare delicatamente.

Riempire per metà l'apposito stampo monoporzionamento in silicone con il semifreddo al cioccolato, dressare nel centro una piccola quantità di **JOYFRUIT PESCA**, riempire quasi completamente con dell'altro semifreddo al cioccolato.

Mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Q.B.

PREPARAZIONE

Sformare la monoporzionamento e ricoprirla con **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK**. Decorarla con un dischetto, creato precedentemente con **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE** in uno stampo di silicone, e un cubetto di pesca.