



SEMIFREDDO MAROCCHINO ESPRESSO CUP

DOLCE MIGNON

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYPASTE CAFFÈ

g 900

g 270

g 30

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna e TENDER DESSERT fino ad ottenere una consistenza soffice.

Aggiungere manualmente con spatola la pasta aromatizzante fino ad ottenere una consistenza omogenea.

SEMIFREDDO AL FIORDLATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT

JOYGELATO CHEPANNA

g 450

g 150

g 15

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta panna, TENDER DESSERT e JOYGELATO CHEPANNA fino ad ottenere una consistenza soffice.

SALSA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO PREMIUM

g 300

COMPOSIZIONE FINALE

DOSE PER REALIZZARE 100 PEZZI

Mettere sul fondo di un COFFEE CUP DOBLA una goccia di salsa al cioccolato.

Con una sac a poche riempire per 2/3 con il semifreddo al caffè e poi colmare con il semifreddo al fiordilatte.

Livellare la cima con spatola e mettere in abbattitore a -18°C.

Decorare con due MOCCA BEANS DOBLA.