



STECCATO AL CAPPUCCINO

SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)

g 1.000

TENDER MIX - O TENDER DESSERT

g 300

JOYPASTE CAPPUCCINO

g 80

PREPARAZIONE

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

Aggiungere JOYPASTE CAPPUCCINO e miscelare.

RIPIENO AL FONDENTE

INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO - O JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con il semifreddo al cappuccino e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al fondente.

Richiudere con il semifreddo al cappuccino 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.