



STECCATO ALLA FRAGOLA

SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)
TENDER DESSERT - O TENDER MIX
JOYPASTE FRAGOLA

g 1.000
g 300
g 70

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria fino all'ottenimento di una consistenza morbida (semi montata).
Aggiungere JOYPASTE FRAGOLA e miscelare.

COPERTURA ALLA FRAGOLA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE FRAGOLA

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire gli appositi stampi in silicone per steccati con il semifreddo alla fragola ed inserire lo stecco.
Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la coperura alla fragola.
Decorare la superficie a piacere.