

BÂTONNET AU CHOCOLAT DUBAÏ

Advanced level

La tendance la plus chaude de l'année, sur un bâton.

Pâtisserie croustillante au kataifi, cœur crémeux à la pistache et enrobage chocolat : le bâtonnet au chocolat Dubai est la version glacée de la tendance la plus virale du moment.



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelato Maker

PARFAIT

TENDER DESSERT	300g	Ajouter TENDER DESSERT/TENDER MIX à la crème et fouetter dans le robot pâtissier, ajouter JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.
crème liquide 35% matière grasse	1000g	
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	100g	

PANACHÉS

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	Ajouter **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**

ENROBAGE DE CHOCOLAT AU LAIT

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK	Chauffer JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK à 30 °C.

COMPOSITION FINALE

- Avec un sac à poche, remplissez la moitié des moules en silicone **et placez JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO** au centre.
- Fermez avec le parfait et insérez le bâtonnet.
- Placer dans le refroidisseur rapide et amener à -40 °C.
- Retirer les bâtonnets des moules et les recouvrir de chocolat noir.

irca GROUP

Extraordinary made simple.