



BÂTONNET BLANC DUBAÏ

👤 Intermediate level



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PRÉPARATION NAMELAKA

crème liquide 35% matière grasse
eau

TENDER DESSERT

JOYCREAM WHITE

crème liquide 35% matière grasse

150g

50g

40g

250g

200g

mélanger la crème, l'eau et TENDER DESSERT. Ajouter JOYCREAM WHITE et la crème, mélanger et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.

PRÉPARATION DES BÂTONNETS

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

huile de tournesol

100g

10g

Fouettez le namelaka et mettez-le dans des moules à bâtonnets, placez-le dans un congélateur à choc jusqu'à ce qu'il durcisse. Démoulez et couvrez avec JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO et remettez-le dans un congélateur à choc.

COMPOSITION FINALE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE chaud à 35 °C et bâtonnets de couverture. À décorer avec des grains de pistache et des DÉCORATIONS DOBLA.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.