



STECO CHOCO-LAMPONE

👤 Livello avanzato

PROCEDIMENTO

TOP FROLLA

uova intere

1.000g

100g

Montare in planetaria panna, acqua e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere **JOYPASTE COCOA INTENSE** e miscelare delicatamente.

PROCEDIMENTO

panna - (35%)

acqua

JOYPASTE COCOA INTENSE

950g

50g

100-110g

Riempire per metà gli appositi stampi per stecchi in silicone con il semifreddo al cioccolato, dressare nel centro una piccola quantità di **JOYFRUIT LAMPONE**, riempire completamente con dell'altro semifreddo al cioccolato, lisciare e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, ricoprire con **MIRROR LAMPONE** precedentemente scaldato a 50-55°C e porre in congelatore (-18°C). Appoggiare il lato lungo dello stecco sul rettangolo di pasta frolla e decorare con mezzo lampone.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.