

CIOCCOLATO E PESCHE

Livello intermedio

DOLCE DA CONSUMARE A TEMPERATURA NEGATIVA

BASE SEMIFREDDO AL CACAO

panna 35% m.g.	950g
acqua	50g
TENDER DESSERT	300g
JOYPASTE COCOA INTENSE	100-110g
JOYFRUIT PESCA	qb

Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere **JOYPASTE COCOA INTENSE** e miscelare delicatamente.
Riempire per metà l'apposito stampo monoporzione in silicone con il semifreddo al cioccolato, dressare nel centro una piccola quantità di **JOYFRUIT PESCA**, riempire quasi completamente con dell'altro semifreddo al cioccolato. Mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	
CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE	qb

Sformare la monoporzione e ricoprirla con J **OYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK**. Decorarla con un dischetto, creato precedentemente con **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE** in uno stampo di silicone, e un cubetto di pesca.