



CIOCCOLATO E PESCHE

chef Livello intermedio

DOLCE DA CONSUMARE A TEMPERATURA NEGATIVA

BASE SEMIFREDDO AL CACAO

Ingredienti

panna 35% m.g.

acqua

TENDER DESSERT

JOYPASTE COCOA INTENSE

JOYFRUIT PESCA

Preparazione

950g Montare in planetaria panna, acqua e TENDER DESSERT fino ad ottenere

50g una struttura morbida non completamente montata, aggiungere **JOYPASTE**

300g **COCOA INTENSE** e miscelare delicatamente.

100-110g Riempire per metà l'apposito stampo monoporzione in silicone con il

qb 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

Ingredienti

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

Preparazione

Sformare la monoporzione e ricoprirla con **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC**

qb **DARK**. Decorarla con un dischetto, creato precedentemente con **CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE** in uno stampo di silicone, e un cubetto di pesca.