



CIOCCOLATO E PESCHE

👨🍳 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.