



CIOCCOLATO E PESCHE

👤 Livello intermedio

DOLCE DA CONSUMARE A TEMPERATURA NEGATIVA

BASE SEMIFREDDO AL CACAO

panna 35% m.g.

acqua

TENDER DESSERT

JOYPASTE COCOA INTENSE

JOYFRUIT PESCA

950g

50g

300g

100-110g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.