

# **CIOCCOLATO E PESCHE**

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** 

300a 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**

### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### **PREPARAZIONE**

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.