

STECCO AMARENA E CARAMELLO

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

TENDER DESSERT - in alternativa TENDER MIX panna 35% m.g.
JOYFRUIT AMARENA INSTINCT

PREPARAZIONE

300g Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in 1000g planetaria.

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di JOYFRUIT AMARENA INSTINCT.

Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.

Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

GLASSA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

Composizione finale

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la glassa al caramello. Decorare la superficie a piacere con decorazioni Dobla.