



# STECCO AMARENA E CARAMELLO

chef Livello avanzato

## 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.  
qb 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 abbatitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

## GLASSA AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

### PREPARAZIONE

qb Scaldare a 35°C.

## Composizione finale

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