



# STECCHO AMARENA E CARMELLO

👤 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 planetaria.
- 1000g
- 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 abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

## GLASSA AL CARMELLO

### 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 Dobra.