



# STECCO AMARENA E CARMELLO

👤 Livello avanzato

## SEMIFREDDO

TENDER DESSERT - alternative TENDER MIX

panna 35% m.g.

JOYFRUIT AMARENA INSTINCT

300g

1000g

qb

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in 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 CARMELLO

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.