

STECCATO DOPPIO GUSTO YOGURT E FRUTTA

Livello avanzato

PROCEDIMENTO

FRUTTIDOR - (gusto a scelta)	1.000g
JOYPLUS PROSOFT	50g

In questa ricetta è possibile scegliere di realizzare l'inserto alla frutta con polpa di frutta o con **FRUTTIDOR**.

RICETTA INSERTO ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR
Miscelare panna, acqua, **TENDER DESSERT/TENDER MIX** e **JOYGELATO YOGURT** e montare in planetaria. Riempire con sacco a poche gli altri due terzi degli stampi, inserire lo stecco e rimettere in abbattitore. A questo punto è possibile conservare gli stecchi a temperatura negativa (-14 o -18°C) o ricoprire con **JOYCOUVERTURE** gusto a scelta precedentemente scaldato a 30-35°C e decorare la superficie a piacere.

PROCEDIMENTO

polpa di frutta fresca	800g
acqua - (30°C circa)	200g

In questa ricetta è possibile scegliere di realizzare l'inserto alla frutta con polpa di frutta o con **FRUTTIDOR**.

RICETTA INSERTO ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR
Miscelare panna, acqua, **TENDER DESSERT/TENDER MIX** e **JOYGELATO YOGURT** e montare in planetaria. Riempire con sacco a poche gli altri due terzi degli stampi, inserire lo stecco e rimettere in abbattitore. A questo punto è possibile conservare gli stecchi a temperatura negativa (-14 o -18°C) o ricoprire con **JOYCOUVERTURE** gusto a scelta precedentemente scaldato a 30-35°C e decorare la superficie a piacere.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

PROCEDIMENTO

panna - (4-5°C)	800g
acqua	200g
JOYGELATO YOGURT	50-55g

In questa ricetta è possibile scegliere di realizzare l'inserto alla frutta con polpa di frutta o con **FRUTTIDOR**.

RICETTA INSERTO ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR

Miscelare panna, acqua, **TENDER DESSERT/TENDER MIX** e **JOYGELATO YOGURT** e montare in planetaria. Riempire con sacco a poche gli altri due terzi degli stampi, inserire lo stecco e rimettere in abbattitore. A questo punto è possibile conservare gli stecchi a temperatura negativa (-14 o -18°C) o ricoprire con **JOYCOUVERTURE** gusto a scelta precedentemente scaldato a 30-35°C e decorare la superficie a piacere.