



BISCOTTONE AL GIANDUIA

👤 Livello intermedio

MOUSSE GIANDUIA

INGREDIENTI

panna - (35% m.g.)

[JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM](#)

acqua

[JOYPASTE GIANDUIA](#)

PREPARAZIONE

500g Miscelare acqua e JOYPASTE GIANDUIA, aggiungere JOYDESSERT NEUTRO
100g PREMIUM e miscelare con frusta.
150g Semimontare la panna ed unirla al composto e miscelare delicatamente fino
75g ad ottenere una struttura morbida.

MOUSSE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

panna

[JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM](#)

acqua

[JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM](#)

PREPARAZIONE

500g Miscelare acqua e JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM, aggiungere JOYDESSERT
100g NEUTRO PREMIUM e miscelare con frusta.
150g Semimontare la panna ed unirla al composto e miscelare delicatamente fino
35g ad ottenere una struttura morbida.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

PREPARAZIONE

- qb Con un apposito stampo in silicone, realizzare un inserto a forma di anello con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO (diametro 16 cm con spessore 2 cm) e porlo in abbattitore fino ad indurimento.

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo in silicone a forma di ciambella (diametro maggiore 20 cm) con la mousse al gianduia.

Con l'aiuto di un sacco a poche dressare la mousse al Biscotto nel centro formando un ulteriore cerchio più piccolo.

Staccare Joycream Chocobiscotto dal silicone e posizionarlo nel centro delle due mousse formando un ripieno croccante.

Chiudere con un Biscuit neutro, e porre in congelatore.

Dopo completo indurimento, sformare dallo stampo, ricoprire con Mirror Gianduia precedentemente scaldato a 50°C

Decorare i bordi e la superficie con pezzetti di nocciole tostate e delle Elegance Milk Dobra.