



# BISCOTTONE AL GIANDUIA

👤 Livello intermedio

## MOUSSE GIANDUIA

panna - (35% m.g.)

[JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM](#)

acqua

[JOYPASTE GIANDUIA](#)

500g

100g

150g

75g

Miscelare acqua e JOYPASTE GIANDUIA, aggiungere JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM e miscelare con frusta.

Semimontare la panna ed unirla al composto e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

## MOUSSE AL BISCOTTO

panna

[JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM](#)

acqua

[JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM](#)

500g

100g

150g

35g

Miscelare acqua e JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM, aggiungere JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM e miscelare con frusta.

Semimontare la panna ed unirla al composto e miscelare delicatamente fino ad ottenere una struttura morbida.

## INSERTO CROCCANTE

[JOYCREAM CHOCOBISCOTTO](#)

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## 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.



Extraordinary  
made simple.