



# BISCOTTONE AL GIANDUIA

chef 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 Doba.