

STECCO DUBAI CHOCOLATE

Livello avanzato

Il trend più hot dell'anno, su stecco. Croccante pasta kataifi, cuore cremoso al pistacchio e copertura al cioccolato: lo **Stecco Dubai Chocolate** è l'interpretazione gelato del trend più virale del momento.



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelatiera

SEMIFREDDO

TENDER DESSERT	300g	Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.
panna 35% m.g.	1000g	
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	100g	

VARIEGATO

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	qb	Unire **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**

COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK	qb	Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a 30°.

COMPOSIZIONE FINALE

- Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**.
- Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.
- Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
- Sformare gli stecchi e ricoprirli con la copertura al latte, precedentemente scaldata.

irca GROUP Extraordinary made simple.