



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

panna 35% m.g.

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

300g

1000g

100g

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.

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.