



STECCO DUBAI CHOCOLATE

chef 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.

Semifreddo

INGREDIENTI

TENDER DESSERT

panna 35% m.g.

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

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

VARIEGATO

INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

qb Unire **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**

COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

PREPARAZIONE

qb Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a 30°.

Composizione finale

- Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per stecchi 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.



RICETTA CREATA DA:
LAURA DI MODUGNO
GELATIERA