

STECCO BIANCO NAMELAKA DUBAI

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelatiera

PREPARAZIONE NAMELAKA

panna 35% m.g.	150g	Mixare panna, acqua e TENDER DESSERT. Aggiungere JOYCREAM WHITE e la panna liqida. Lasciare riposare una notte in frigorifero.
acqua	50g	
TENDER DESSERT	40g	
JOYCREAM WHITE	250g	
panna 35% m.g.	200g	

PREPARAZIONE STECCHI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	100g	Montare la namelaka preparata e dressare negli stampi per stecchi. Mettere nell'abbattitore fino a completo indurimento. Sformare e ricoprire con JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e mettere di nuovo nell'abbattitore.
olio di girasole	10g	

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE a 35° e ricoprire gli stecchi. Decorare con granella di pistacchio e DECORAZIONI DOBLA a piacere

irca GROUP

Extraordinary made simple.