

# STECCO BIANCO NAMELAKA DUBAI

#### PREPARAZIONE NAMELAKA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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

TENDER DESSERT 40g

JOYCREAM WHITE 250g panna 35% m.g. 200g

#### PREPARAZIONE STECCHI

#### INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO olio di girasole

#### **PREPARAZIONE**

100g Montare la namelaka preparata e dressare negli stampi per stecchi. Mettere 10g nell'abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare e ricoprire con JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e mettere di nuovo nell'abbattitore.

## **Composizione finale**

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



## **RICETTA CREATA DA:**

## **LAURA DI MODUGNO**

**GELATIERA**