



STECCO BIANCO NAMELAKA DUBAI

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PREPARAZIONE NAMELAKA

panna 35% m.g.

acqua

TENDER DESSERT

JOYCREAM WHITE

panna 35% m.g.

150g

50g

40g

250g

200g

Mixare panna, acqua e TENDER DESSERT. Aggiungere JOYCREAM WHITE e la panna liquida. Lasciare riposare una notte in frigorifero.

PREPARAZIONE STECCHI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

olio di girasole

100g

10g

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.

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.