



STECCO CRYSTAL MANGO

🏠 Livello base

Ricetta per un delizioso Stecco al mango



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

BASE SEMIFREDDO AL COCCO

Panna 35% m.g.

Latte Intero

[Tender Mix](#)

[Joypaste Vaniglia 1919](#)

[Joygelato Cocco](#)

[Joyfruit Mango](#)

620g

150g

230g

20g

50g

qb

- Versare in una caraffa stretta e alta la panna e il latte previsto in ricetta.
- Aggiungere la vaniglia 1919 e il Joygelato Cocco.
- Mixare con un frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Versare il composto negli appositi stampi precedentemente muniti di stecco al loro interno.
- Preparare in una sac a poche il Joyfruit Mango per l'inserimento.
- Versare il variegato quando ancora il composto (base stecchi tender mix) è ancora cremosa.
- Rasare con una spatola l'eventuale eccedenza e riporre in abbattitore per circa 30 minuti.
- Sformare gli stecchi ed immergerli nella copertura al Mango precedentemente preparata.
- Fare un ripasso nella Joycouverture Extra Choc White (colorata di giallo) come doppia cover.
- Attendere la completa cristallizzazione in vetrina a -13°C e riporli in vetrina verticale a -20°C.
- CONSIGLIO: il Joycream Crystal Mango è da miscelare con il 15% di Joycouverture Extra Choc White.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COPERTURA AL MANGO

Joycream Crystal Mango
Joycouverture Extra Choc White

900g
100g Fondere il Joycouverture Extra Choc White e
 miscelarlo insieme al Joycream Crystal Mango.

COMPOSIZIONE FINALE

Copertura al mango -
Precedentemente preparata
Joycouverture Extra Choc White

qb

qb

- Sformare gli stecchi ed immergerli nella copertura al Mango precedentemente preparata.
- Fare un ripasso nella Joycouverture Extra Choc White (colorata di giallo) come doppia cover.
- Attendere la completa cristallizzazione in vetrina a -13°C e riporli in vetrina verticale a -20°C.
- CONSIGLIO: il Joycream Crystal Mango è da miscelare con il 15% di Joycouverture Extra Choc White.



Extraordinary
made simple.