



NOCCIOLA REALISTICA

👨🍳 Livello base



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelateria

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Panna
Tender Dessert
Joypaste Nocciola Italia

1000g
300g
130g

In una planetaria inserire panna, Tender Dessert e Joypaste Nocciola Italia.

INSERTO

Nocciole caramellate
Joycream Caramellato

qb
qb

Unire le nocciole caramellate con il Joycream Caramellato

COMPOSIZIONE FINALE

Joycream Crumble
Joycouverte Extra Choc Milk
Joycouverte Extra Choc White

Dressare il semifreddo nello stampo a forma di nocciola e porre al centro l'inserto. Dressare altro semifreddo, chiudere lo stampo con uno strato di JOYCREAM CRUMBLE e porre in abbattitore fino a completo indurimento. Sformare il dessert, sciogliere a 35°C la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK e immergere la monoporzionone precedentemente abbattuta. Sciogliere a 35°C la JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE e immergere solo la base.



Extraordinary
made simple.