LOLLY FRIZZZI POP CHOC

LOLLYPOP AL NOCCIOLATO BIANCO CON COPERTURA FRIZZANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SEMIFREDDO AL NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA	g 150
PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 300
PANNA 35% M.G. - (2)	g 850
TENDER MIX	g 300

PREPARAZIONE

Sciogliere a 45°C SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO.

Miscelare insieme a panna (1) e acqua, formando una ganache.

A parte, montare in planetaria panna (2) e TENDER MIX fino ad ottenere una struttura morbida ma non completamente montata.

Aggiungere il composto così ottenuto in due riprese alla ganache e miscelare delicatamente il composto.

Riempire gli appositi stampi in silicone per lollypop con il semifreddo al NOCCIOLATO BIANCO, lisciare e mettere in abbattitore.

COPERTURA FRIZZANTE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30°C	g 200
JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 800

PREPARAZIONE

Miscelare JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC con JOYCOUVERTURE EXTRA WHITE CHOC.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo i lollypop al nocciolato bianco.

Ricoprire i lollypop con la copertura frizzante al cioccolato e porre in congelatore (-18°C)

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una vetrina più accattivante, prova tutte le nostre coperture JOYCOUVERTURE