STECCO DUBAI CHOCOLATE

IL TREND PIÙ HOT DELL'ANNO, SU STECCO. CROCCANTE PASTA KATAIFI, CUORE CREMOSO AL PISTACCHIO E COPERTURA AL CIOCCOLATO: LO STECCO DUBAI CHOCOLATE È L'INTERPRETAZIONE GELATO DEL TREN PIÙ VIRALE DEL MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SEMIFREDDO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TENDER DESSERT	g 300	Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.
PANNA 35% M.G.	g 1000	
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO	g 100	

VARIEGATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	Q.B.	Unire **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**

COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK	Q.B.	Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a 30°.

COMPOSIZIONE FINALE

- Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**.
- Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.
- Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
- Sformare gli stecchi e ricoprirli con la copertura al latte, precedentemente scaldata.

RICETTA CREATA PER TE DA **LAURA DI MODUGNO**

GELATIERA