



MONO BANOFFEE FRIZZZI POP CHOC

MONOPORZIONE AL GUSTO BANOFFEE CON INSERTO E COPERTURA AL CIOCCOLATO FRIZZANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO FRIZZANTE CHOC

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

PREPARAZIONE

Q.B. Versare il JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC in uno stampo in silicone del diametro di 6 cm e mettere in abbattitore fino a completo indurimento.

FINANCIER AL CARMELLO

INGREDIENTI

DELINOISETTE

FARINA

VIGOR BAKING

AMIDO DI MAIS

ALBUME

BURRO 82% M.G. - SCIOLTO

RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - FUSO

PREPARAZIONE

g 700\ Miscelare gli elementi secchi.
g 70 Unire gli albumi e miscelare a mano.
g 5 Aggiungere il burro ed il cioccolato.
g 40 Versare in una teglia 60x40 con carta da forno livellando bene il composto.
g 520 Cuocere per 15 minuti a 160-170°C, lasciare raffreddare prima di ottenere dei dischi di 8cm di diametro.
g 110
g 210

MOUSSE BANOFFEE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 400
ACQUA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100
JOYPASTE BANOFFEE	g 45

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti fino ad ottenere una spuma soda.

COPERTURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 800
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE - FUSO A 30-35°C	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare i due prodotti

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire lo stampo da monoporzione con la mousse ed inserire l'insero frizzante.

Congelare completamente.

Sformare la monoporzione e glassare con la copertura frizzante.

Appoggiare il dolce sul disco di financier e decorare con TWIST GREEN DOBLA