



STECCHO FRIZZZI POP CHOC BANOFFEE

STECCHO DI SEMIFREDDO BANOFFEE VARIEGATO CON COPERTURA FRIZZANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SEMIFREDDO BANOFFEE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT - O TENDER MIX

JOYPASTE BANOFFEE

TOTALE

g 1000

g 300

g 105

g 1405

PREPARAZIONE

Montare in planetaria panna e TENDER DESSERT/TENDER MIX fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere JOYPASTE BANOFFEE e miscelare delicatamente.

Riempire per metà gli appositi stampi per stecchi in silicone con il semifreddo al banoffeee.

Dressare nel centro una giusta quantità di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e riempire completamente con dell'altro semifreddo al banoffeee.

Lisciare e mettere in abbattitore.

COPERTURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC - JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

g 200

g 800

PREPARAZIONE

Scaldare a 30-35°C JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE, aggiungerla JOYCREAM

FRIZZZI POP CHOC e miscelare bene.

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare gli stecchi dagli stampi ed immergerli nella copertura frizzante.

Decorarli a piacere con decorazioni DOBLA.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una vetrina più accattivante, prova le nostre coperture [JOYCOUVERTURE](#)