



## MARSHMALLOW

### DOLCETTO MORBIDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### SCIROPPO DI ZUCCHERO

##### INGREDIENTI

|                    |       |
|--------------------|-------|
| ZUCCHERO INVERTITO | g 300 |
| ACQUA              | g 250 |
| ZUCCHERO           | g 950 |

##### PREPARAZIONE

Cuocere zucchero, acqua e ZUCCHERO INVERTITO a 110°C e poi versarlo in planetaria.

#### MARSHMALLOW

##### INGREDIENTI

|                  |           |
|------------------|-----------|
| LILLY NEUTRO     | g 500     |
| ACQUA            | g 500     |
| JOYPASTE FRAGOLA | g 180-200 |

##### PREPARAZIONE

Miscelare con frusta acqua, JOYPASTE e LILLY NEUTRO ed aggiungere il composto ottenuto alla miscela di zuccheri.

Montare in planetaria con frusta a media velocità fino al raffreddamento della miscela, circa 25 minuti.

##### Dosaggi con altre paste:

Joypaste Menta: g 60-70

Joypaste Bubblefan: g 60-70

Joypaste Light blue: g 65-75

Joypaste Vaniglia: g 50-60

Joypaste Tiramisù: g 180

**INGREDIENTI**

BIANCANEVE PLUS

Q.B.

**COMPOSIZIONE FINALE**

Versare la miscela in stampi di silicone od in cerchi di acciaio con un fondo di silicone.

Porre in frigorifero per almeno 3 ore.

Smodellare e spolverare con BIANCANEVE PLUS.

Tagliare nelle forme desiderate e ripassare in BIANCANEVE PLUS.