STECCATO AL CAPPUCCINO

SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)	g 1.000
TENDER MIX - O TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CAPPUCCINO	g 80

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.

Aggiungere JOYPASTE CAPPUCCINO e miscelare.

RIPIENO AL FONDENTE

INGREDIENTI

JOYCREAM DARK	Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO - O JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con il semifreddo al cappuccino e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al fondente.
Richiudere con il semifreddo al cappuccino ed inserire lo stecco.
Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura.
Decorare la superficie a piacere.