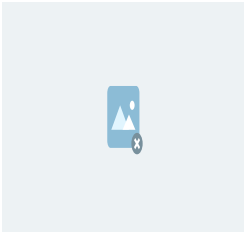

STECCATO DOPPIO GUSTO YOGURT E FRUTTA

In questa ricetta è possibile scegliere di realizzare l'inserto alla frutta con polpa di frutta o con **FRUTTIDOR**.

RICETTA INSERTO ALLA FRUTTA CON FRUTTIDOR

FRUTTIDOR (GUSTO A SCELTA)	g1.000
JOYPLUS PROSOFT	g 50

Mixare con mixer ad immersione **FRUTTIDOR** e aggiungere **JOYPLUS PROSOFT**.

RICETTA INSERTO ALLA FRUTTA CON POLPA DI FRUTTA

POLPA DI FRUTTA FRESCA O CONGELATA	g800
ACQUA (30°C CIRCA)	g200
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g300

Miscelare acqua e **TENDER DESSERT/TENDER MIX**, aggiungere la frutta e mixare con mixer ad immersione. Versare o dressare il composto fino a riempire per un terzo gli appositi stampi in silicone per steccati, e metterli in abbattitore.

RICETTA SEMIFREDDO ALLO YOGURT

PANNA (4-5°C)	g 800

ACQUA	g 200
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g 250
JOYGELATO YOGURT	g50-55

Miscelare panna, acqua, **TENDER DESSERT/TENDER MIX** e **JOYGELATO YOGURT** e montare in planetaria. Riempire con sacco a poche gli altri due terzi degli stampi, inserire lo stecco e rimettere in abbattitore. A questo punto è possibile conservare gli stecchi a temperatura negativa (-14 o -18°C) o ricoprire con **JOYCOUVERTURE** gusto a scelta precedentemente scaldato a 30-35°C e decorare la superficie a piacere.