



## STECCO AMARENA E CARMELLO

### SEMIFREDDO

---

#### INGREDIENTI

TENDER DESSERT - IN ALTERNATIVA TENDER MIX

PANNA 35% M.G.

JOYFRUIT AMARENA INSTINCT

#### PREPARAZIONE

g 300 Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.

g 1000 Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel  
Q.B. centro una piccola quantità di JOYFRUIT AMARENA INSTINCT.

Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.

Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

### GLASSA AL CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

CHOCOSMART CARAMEL CRUMBLE

#### PREPARAZIONE

Q.B. Scaldare a 35°C.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la glassa al caramello.

Decorare la superficie a piacere con decorazioni Dobra.