



STECO BIANCO NAMELAKA DUBAI

PREPARAZIONE NAMELAKA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 150
ACQUA	g 50
TENDER DESSERT	g 40
JOYCREAM WHITE	g 250
PANNA 35% M.G.	g 200

PREPARAZIONE

Mixare panna, acqua e TENDER DESSERT. Aggiungere JOYCREAM WHITE e la panna liquida.

Lasciare riposare una notte in frigorifero.

PREPARAZIONE STECCHI

INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	g 100
OLIO DI GIRASOLE	g 10

PREPARAZIONE

Montare la namelaka preparata e dressare negli stampi per stecchi. Mettere nell'abbattitore fino a completo indurimento.

Sformare e ricoprire con JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e mettere di nuovo nell'abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE a 35° e ricoprire gli stecchi. Decorare con granella di pistacchio e DECORAZIONI DOBLA a piacere



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA