STECCO CHOCO-LAMPONE

RICETTA BASI RETTANGOLARI DI PASTA FROLLA

TOP FROLLA	g1.000
BURRO	g 400
UOVA INTERE	g 100

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con gancio o foglia. Porre in frigorifero per almeno 2 ore. Spianare con sfogliatrice e formare dei rettangoli (10x4 cm). Cuocere a 190°C fino a completa doratura.

RICETTA SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

PANNA (35%)	g 950
ACQUA	g 50
TENDER DESSERT / TENDER MIX	g 300
JOYPASTE COCOA INTENSE	g100-110

Montare in planetaria panna, acqua e **TENDER DESSERT/TENDER MIX** fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere **JOYPASTE COCOA INTENSE** e miscelare delicatamente.

Riempire per metà gli appositi stampi per stecchi in silicone con il semifreddo al cioccolato, dressare nel centro una piccola quantità di **JOYFRUIT LAMPONE**, riempire completamente con dell'altro semifreddo al cioccolato, lisciare e mettere in abbattitore. Sformare dallo stampo, ricoprire con **MIRROR LAMPONE** precedentemente scaldato a 50-55°C e porre in congelatore (-18°C). Appoggiare il lato lungo dello stecco sul rettangolo di pasta frolla e decorare con mezzo lampone.