



STECO DUBAI CHOCOLATE

IL TREND PIÙ HOT DELL'ANNO, SU STECCO. CROCCANTE PASTA KATAIFI, CUORE CREMOSO AL PISTACCHIO E COPERTURA AL CIOCCOLATO: LO STECCO DUBAI CHOCOLATE È L'INTERPRETAZIONE GELATO DEL TREN PIÙ VIRALE DEL MOMENTO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ 

SEMIFREDDO

INGREDIENTI

TENDER DESSERT
PANNA 35% M.G.
JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 300
g 1000
g 100

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria, aggiungere JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO.

VARIEGATO

INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Unire **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**

COPERTURA CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK a 30°.

COMPOSIZIONE FINALE

- Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO**.
- Richiudere con il semifreddo ed inserire lo stecco.
- Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.
- Sformare gli stecchi e ricoprirli con la copertura al latte, precedentemente scaldata.



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA