



Gli Steccati

STECCATO AL CAPPUCCINO

RICETTA SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CAPPUCCINO	g 80
JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE	q.b.
JOYCREAM DARK	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere JOYPASTE CAPPUCCINO e miscelare. Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di JOYCREAM DARK. Richiudere con il semifreddo al cappuccino ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.