



Gli Steccati

STECCATO AL CARMELLO

RICETTA SEMIFREDDO AL CARMELLO

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CARMELLO	g 40
TOFFEE D'OR CARMEL	q.b.
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b.

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