



Gli Steccati

STECCATO AL PISTACCHIO

RICETTA SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE PISTACCHIO	g 130
JOYCREAM PISTACCHIO	q.b.
JOYCOUVERTURE PISTACCHIO	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO 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 PISTACCHIO. Richiudere con il semifreddo al pistacchio ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con JOYCOUVERTURE PISTACCHIO precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.