



Gli Steccati

STECCATO ALLA VANIGLIA

RICETTA SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 35
NOCCIOLA ICE	q.b.
JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	q.b.
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b.

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