



## STECCO FRIZZZI POP CHOC BANOFFEE

Stecco di semifreddo banoffee variegato con copertura frizzante al cioccolato gianduia

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### SEMIFREDDO BANOFFEE

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

TENDER DESSERT - O TENDER MIX

JOYPASTE BANOFFEE

TOTALE

g 1000

g 300

g 105

g 1405

#### PREPARAZIONE

Montare in planetaria panna e TENDER DESSERT/TENDER MIX fino ad ottenere una struttura morbida non completamente montata, aggiungere JOYPASTE BANOFFEE e miscelare delicatamente.

Riempire per metà gli appositi stampi per stecchi in silicone con il semifreddo al banoffee.

Dressare nel centro una giusta quantità di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e riempire completamente con dell'altro semifreddo al banoffee.

Lisciare e mettere in abbattitore.

### COPERTURA FRIZZANTE

#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC - JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

g 200

g 800

#### PREPARAZIONE

Scaldare a 30-35°C JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE, aggiungerla JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e miscelare bene.

## COMPOSIZIONE FINALE

Sformare gli stecchi dagli stampi ed immergerli nella copertura frizzante.  
Decorarli a piacere con decorazioni DOBLA.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Per una vetrina più accattivante, prova le nostre coperture [JOYCOUVERTURE](#)