



BISCOTTONE AL GIANDUIA

MOUSSE GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA - (35% M.G.)

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM

ACQUA

JOYPASTE GIANDUIA

PREPARAZIONE

g 500	Miscelare acqua e JOYPASTE GIANDUIA, aggiungere JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM
g 100	e miscelare con frusta.
g 150	Semimontare la panna ed unirla al composto e miscelare delicatamente fino ad
g 75	ottenere una struttura morbida.

MOUSSE AL BISCOTTO

INGREDIENTI

PANNA

JOYDESSERT NEUTRO PREMIUM

ACQUA

JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM

PREPARAZIONE

g 500	Miscelare acqua e JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM, aggiungere JOYDESSERT NEUTRO
g 100	PREMIUM e miscelare con frusta.
g 150	Semimontare la panna ed unirla al composto e miscelare delicatamente fino ad
g 35	ottenere una struttura morbida.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

PREPARAZIONE

Q.B. Con un apposito stampo in silicone, realizzare un inserto a forma di anello con JOYCREAM CHOCOBISCOTTO (diametro 16 cm con spessore 2 cm) e porlo in abbattitore fino ad indurimento.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA

Q.B.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo in silicone a forma di ciambella (diametro maggiore 20 cm) con la mousse al gianduia. Con l'aiuto di un sacco a poche dressare la mousse al Biscotto nel centro formando un ulteriore cerchio più piccolo. Staccare Joycream Chocobiscotto dal silicone e posizionarlo nel centro delle due mousse formando un ripieno croccante. Chiudere con un Biscuit neutro, e porre in congelatore. Dopo completo indurimento, sformare dallo stampo, ricoprire con Mirror Gianduia precedentemente scaldato a 50°C Decorare i bordi e la superficie con pezzetti di nocciole tostate e delle Elegance Milk Dobra.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire Joydessert neutro premium con Lilly neutro.