



CONETTO ALLA VANIGLIA E MIRTILLI

CONETTI DI SEMIFREDDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.

g 1.000

TENDER DESSERT

g 300

JOYPASTE VANIGLIA CARIBE

g 30

PREPARAZIONE

Montare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere una struttura morbida ma soda.

FARCITURA AI MIRTILLI

INGREDIENTI

JOYFRUIT MIRTILLO

Q.B.

COPERTURA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo dei “conetti” con JOYFRUIT MIRTILLO

Dressare il semifreddo alla vaniglia e mettere in abbattitore.

Ricoprire con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE precedente fuso a bassa temperatura e decorare la superficie a piacere.