



# STECCATO ALLA VANIGLIA

## SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT - O TENDER MIX	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 35

### PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.  
Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare.

## RIPIENO

---

### INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE	Q.B.
----------------	------

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO - O JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	Q.B.
---	------

### PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con il semifreddo alla vaniglia e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno.  
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 la copertura.  
Decorare la superficie a piacere.