



STECCO BIANCO NAMELAKA DUBAI

PREPARAZIONE NAMELAKA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
ACQUA
TENDER DESSERT
JOYCREAM WHITE
PANNA 35% M.G.

g 150
g 50
g 40
g 250
g 200

PREPARAZIONE

Mixare panna, acqua e TENDER DESSERT. Aggiungere JOYCREAM WHITE e la panna liquida.
Lasciare riposare una notte in frigorifero.

PREPARAZIONE STECCHI

INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO
OLIO DI GIRASOLE

g 100
g 10

PREPARAZIONE

Montare la namelaka preparata e dressare negli stampi per stecchi. Mettere nell'abbattitore fino a completo indurimento.
Sformare e ricoprire con JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e mettere di nuovo nell'abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

Scaldare JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE a 35° e ricoprire gli stecchi. Decorare con granella di pistacchio e DECORAZIONI DOBLA a piacere



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA