



Gli Steccati

STECCATO AL CAPPUCCINO

RICETTA SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CAPPUCCINO	g 80
JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE	q.b.
JOYCREAM DARK	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere JOYPASTE CAPPUCCINO e miscelare. Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di JOYCREAM DARK. Richiudere con il semifreddo al cappuccino ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.

STECCATO AL CARMELLO

RICETTA SEMIFREDDO AL CARMELLO

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CARMELLO	g 40
TOFFEE D'OR CARMEL	q.b.
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere JOYPASTE CARMELLO e miscelare. Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di TOFFEE D'OR CARMEL. Richiudere con il semifreddo al caramello ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di



-40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.

STECCATO AL PISTACCHIO

RICETTA SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE PISTACCHIO	g 130
JOYCREAM PISTACCHIO	q.b.
JOYCOUVERTURE PISTACCHIO	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO e miscelare. Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di JOYCREAM PISTACCHIO. Richiudere con il semifreddo al pistacchio ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con JOYCOUVERTURE PISTACCHIO precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.

STECCATO ALLA FRAGOLA

RICETTA SEMIFREDDO ALLA FRAGOLA

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE FRAGOLA	g 70
JOYCOUVERTURE FRAGOLA	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria fino all'ottenimento di una consistenza morbida (semi montata). Aggiungere JOYPASTE FRAGOLA e miscelare. Con sac à poche riempire gli appositi stampi in silicone per steccati ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con



JOYCOUVERTURE FRAGOLA precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.

STECCATO ALLA NOCCIOLA

RICETTA SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
PASTA NOCCIOLA	g 40
NOCCIOLA ICE	q.b.
JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere la PASTA NOCCIOLA e miscelare. Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di NOCCIOLATA ICE. Richiudere con il semifreddo alla nocciola ed inserire lo stecco. Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C. Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.

STECCATO ALLA VANIGLIA

RICETTA SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA

Panna (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 35
NOCCIOLA ICE	q.b.
JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	q.b.
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b.

Aggiungere TENDER DESSERT alla panna e montare in planetaria. Aggiungere JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON e miscelare. Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e depositare nel centro una piccola quantità di NOCCIOLATA ICE. 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 JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK precedentemente scaldato a 35°C. Decorare la superficie a piacere.