CARAMEL TWISTER

COMPOSIZIONE:
• Semifreddo alla pannacotta
• Glassa al cioccolato fondente
• Caramel crunch

SEMIFREDDO ALLA PANNA COTTA

ingredienti:
meringa all'italiana 280 gr
caramello 20 gr
panna montata 600 gr
mascarpone fresco 100 gr

Realizzazione semifreddo:
Mescolare, con una spatola il caramello unito alla meringa italiana, aggiungere infine la panna e il mascarpone montati insieme non eccessivamente. Sempre con una spatola amalgamare il tutto finché i due composti saranno perfettamente mescolati tra di loro.

REALIZZAZIONE E FINITURA STAMPO:
Colare nello stampo **GELO4 TANGO** con l'aiuto di una sac à poches il semifreddo alla panna cotta, battere leggermente lo stampo per far uscire l'aria rimasta all'interno. Inserire lo stecco in legno e livellare lo stampo con una spatola a gomito. Riporre il tutto in abbattitore fino a completo congelamento.
Sformare dallo stampo e procedere con la decorazione finale, immergendo lo stecco ottenuto trasversalmente nel cioccolato fondete, far colare l'eccesso per alcuni secondi e prima che il cioccolato si sia completamente solidificato passare lo stecco nel caramel crunch facendolo aderire solamente al cioccolato. Riporre per alcuni minuti in abbattitore e poi posizionarli nella vetrina per la vendita.

PRODOTTI CORRELATI

GEL04 TANGO

VGEL03 ARANCIO

GEL04M MINI TANGO

SET 500 MINI STECCHI

SET 500 STECCHI