

**STAMPO UTILIZZATO:
STECOFLEX RONDO'**

RondoFrutty

INGREDIENTI STECCO :

- Debic panna 35% gr. 750;
- Comprital Speedy a gusto gr. 250;

PROCEDIMENTO STECCO:

Unire in planetaria panna e speedy, far sciogliere con una frusta a mano e montare il tutto. Porre nello stampo e mettere in abbattitore.

Una volta abbattuto, sformare e glassare con ice della callebaut.



STAMPO UTILIZZATO:
STECOFLEX MINI SUN

sunFrutty

INGREDIENTI GELÉE :

- Comprital evulcream gr. 150;
- Acqua 680 gr (temperatura 45°);
- Comprital speedy a gusto 400 gr.

PROCEDIMENTO GELÉE :

Emulsionare acqua ed evulcream con il minipimer. Aggiungere lo speedy ed emulsionare nuovamente. Porre nello stampo e riporre in abbattitore.



STAMPO UTILIZZATO:
STECOFLEX MINI SUN

SunFrutty

INGREDIENTI MOUSSE :

- Acqua 45° gr. 150;
- Comprital speedy +4 gr. 50;
- Comprital speedy a gusto gr 200;
- Debic panna 35% gr. 600.

PROCEDIMENTO:

Unire acqua e speedy +4 ed emulsionare con minipimer. In planetaria unire speedy gusto e panna e miscelare con frusta. Unire i due composti e montare. Porre nell'apposito stampo ed abbattere. Una volta sformato glassare con ice callebaut e colare la gelee di speedy.

