



Los Polos

POLO A LA AVELLANA

RECETA SEMIFREDDO A LA AVELLANA

Nata (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
PASTA AVELLANA	g 40
NOCCIOLATA ICE	A gusto
JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	A gusto

Añadir TENDER DESSERT a la nata y montar en batidora. Agregar PASTA DE AVELLANA y mezclar. Con una manga pastelera rellenar la mitad de los moldes especiales de silicona para polos y depositar en el centro de una pequeña cantidad de NOCCIOLATA ICE. Cerrar con el semifreddo de avellanas e insertar el palito. Poner en abatidor y llevar a una temperatura de -40°C. Quitarlo velozmente de los moldes y cubrir con JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO previamente fundido a 35°C. Decorar la superficie a voluntad.

POLO A LA FRESA

RECETA SEMIFREDDO A LA FRESA

Nata (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE FRESA	g 70
JOYCOUVERTURE FRESA	A gusto

Añadir TENDER DESSERT a la nata y montar en batidora (semimontada). Agregar JOYPASTE FRESA y mezclar. Con una manga pastelera rellenar los moldes especiales de silicona para polos. Poner en abatidor y llevar a una temperatura de -40°C. Quitarlo velozmente de los moldes y cubrir con JOYCOUVERTURE FRESA previamente fundido a 35°C. Decorar la superficie a voluntad.



POLO A LA VAINILLA

RECETA SEMIFREDDO A LA VAINILLA

Nata (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE VAINILLA MADAGASCAR/BOURBON	g 35
NOCCIOLATA ICE	A gusto
JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	A gusto
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	A gusto

Añadir TENDER DESSERT a la nata y montar en batidora. Agregar JOYPASTE VAINILLA MADAGASCAR/BOURBON y mezclar. Con una manga pastelera rellenar la mitad de los moldes especiales de silicona para polos y depositar en el centro de una pequeña cantidad de JOYCREAM NOCCIOLATA ICE. Cerrar con el semifreddo de vainilla e insertar el palito. Poner en abatidor y llevar a una temperatura de -40°C. Quitarlo velozmente de los moldes y cubrir con JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK previamente fundido a 35°C. Decorar la superficie a voluntad.

POLO AL CAPPUCCINO

RECETA SEMIFREDDO AL CAPPUCCINO

Nata (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CAPPUCCINO	g 80
JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO o JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE	A gusto
JOYCREAM DARK	A gusto

Añadir TENDER DESSERT a la nata y montar en batidora. Agregar JOYPASTE CAPPUCCINO y mezclar. Con una manga pastelera rellenar la mitad de los moldes especiales de silicona para polos y depositar en el centro de una pequeña cantidad de JOYCREAM DARK. Cerrar con el semifreddo de cappuccino e insertar el palito. Poner en abatidor y llevar a una temperatura de -40°C. Quitarlo velozmente de los moldes y cubrir con JOYCOUVERTURE CAPPUCCINO o JOYCOUVERTURE EXTRA WHITE CHOC previamente fundido a 35°C. Decorar la superficie a voluntad.



POLO AL CARAMELO

RECETA SEMIFREDDO AL CARAMELO

Nata (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE CARAMELO	g 40
TOFFEE D'OR CAMEL	A gusto
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	A gusto

Añadir TENDER DESSERT a la nata y montar en batidora. Agregar JOYPASTE CARAMELO y mezclar. Con una manga pastelera rellenar la mitad de los moldes especiales de silicona para polos y depositar en el centro de una pequeña cantidad de TOFFEE D'OR CAMEL. Cerrar con el semifreddo de caramelo e insertar el palito. Poner en abatidor y llevar a una temperatura de -40°C. Quitarlo velozmente de los moldes y cubrir con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK previamente fundido a 35°C. Decorar la superficie a voluntad.

POLO AL PISTACHO

RECETA SEMIFREDDO AL PISTACHO

Nata (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT	g 300
JOYPASTE PISTACHO	g 130
JOYCREAM PISTACHO	A gusto
JOYCOUVERTURE PISTACHO	A gusto

Añadir TENDER DESSERT a la nata y montar en batidora. Agregar JOYPASTE PISTACHO y mezclar. Con una manga pastelera rellenar la mitad de los moldes especiales de silicona para polos y depositar en el centro de una pequeña cantidad de JOYCREAM PISTACHO. Cerrar con el semifreddo de pistacho e insertar el palito. Poner en abatidor y llevar a una temperatura de -40°C. Quitarlo velozmente de los moldes y cubrir con JOYCOUVERTURE PISTACHO previamente fundido a 35°C. Decorar la superficie a voluntad.