

# Pasticceria fredda: Stecchi Colorati



## LOLLIPOP YOGURT E PASSION

### JAVANAIS CON OVOSIL:

200g **Ovosil**  
1300g acqua  
1100g zucchero  
1100g farina di mandorle  
300g farina debole

Montare i primi 3 ingredienti fino ad ottenere una massa ben ferma, aggiungere i restanti ingredienti e amalgamare. Stendere il composto, cuocere a 200°C per 15 min. ca. e abattere.

### INTERNO CROCCANTE:

q.b. **Kranfil's Mango Passion Fruit**

Scaldare a microonde e stendere sulla base.

### GELÉE MANGO PASSION FRUIT:

300/400g **Alaska Ex. Neutro**  
500g **Confrutti Natur Frutto della Passione**  
500g **Confrutti Natur Mango**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno dei Confrutti Natur (riscaldati a circa 37°C), versare sulla base dello stampo e abattere.

### MOUSSE YOGURT:

500g **Sofficepanna**  
600g latte freddo  
600g panna fredda  
100g **Yogurt Tipo Greco 100**

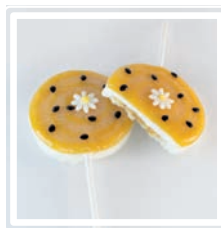
Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere lo Yogurt Greco Tipo 100 e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo.

Stendere l'insero croccante sulla base di gelée mango passion fruit precedentemente abbattuta e chiudere con la mousse allo yogurt.

### DECORAZIONE:

q.b. **Cristaline Maracuya con semi**

Lucidare con Cristaline Maracuya con semi.



## STECCHI VANIGLIA E FRUTTI ROSSI

### TAPPETINO:

1000g **Africano Mix**  
1200g uova intere  
200g zucchero a velo

Montare gli ingredienti in planetaria con frusta a palla per 4-5 min. ca. Dressare con bocchetta piatta su fogli di carta da forno l'impasto. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 min. ca.

### INTERNO CROCCANTE:

q.b. **Kranfil's Red Fruits**

Scaldare a microonde e stendere sul tappetino.

### SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA:

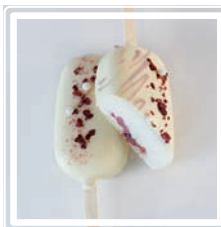
500g **Sofficepanna**  
600g latte freddo  
600g panna fredda  
100g **Pasta Vaniglia Bourbon Madagascar**

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere la pasta Vaniglia Bourbon Madagascar e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato di tappetino.

### GLASSAGGIO:

q.b. **Schokobella Bianco**  
q.b. **Schokobella Ruby**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.



## STECCHI AL THE VERDE

PAN DI SPAGNA AL CACAO:  
1000g **Bisco**  
800g uova  
200g acqua

INTERNO CROCCANTE:  
q.b. **Kranfil's Cioccolato Bianco**

SEMIFREDDO AL THE VERDE MATCHA:  
500g **Sofficepanna**  
600g latte freddo  
600g panna fredda  
150g **The Verde Matcha**

GLASSAGGIO:  
q.b. **Schokobella Bianco**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per ca. 6/7 min. a forte velocità. Stendere l'impasto sulla teglia e cuocere a 220°C per ca. 5/6 min.

Scaldare a microonde e stendere sul pan di spagna al cacao.

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere The Verde Matcha e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato pan di spagna al cacao.



## CUORI AI FRUTTI ROSSI

INTERNO CROCCANTE:  
q.b. **Kranfil's Cioccolato Bianco**

SEMIFREDDO CON GELATO:  
250g **Sofficepanna**  
500g panna fredda  
300g gelato ai frutti rossi  
50g **Pasta Frutti di Bosco**

GLASSAGGIO:  
q.b. **Variegò Strawberry&milk**  
q.b. **Spiegel Purple**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.

Scaldare a microonde e stendere sulla base al cacao.

Sciogliere il Sofficepanna nella panna, aggiungere Pasta Frutti di Bosco e il gelato. Montare in planetaria alla massima velocità per 4/5 min. Dressare nello stampo e abbattere.



## MINI MAGNUM

SEMIFREDDO:  
500g **Sofficepanna**  
600g latte freddo  
600g panna fredda  
150g **Pasta Nocciola Italiana**

GLASSAGGIO:  
q.b. **Schokobella Extra Fondente**  
q.b. **Spiegel Caramel**  
q.b. **Variegò Chocomilky&cereals**

Sciogliere, glassare gli stecchi e decorare a piacere.

Sciogliere Sofficepanna nel latte. Aggiungere Pasta Nocciola Italiana e montare in planetaria con la panna alla massima velocità per 4/5 min. Versare nello stampo e chiudere con uno strato pan di spagna al cacao.

