



CREMINO FRIZZZI POP PINK AL CIOCCOLATO BIANCO

CREMINO AL CIOCCOLATO BIANCO CON VARIEGATO FRIZZANTE AI FRUTTI ROSSI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE	g 3000
JOYQUICK WHITE CHOCOLATE	g 1200
TOTALE	g 4200

PREPARAZIONE

Miscelare con mixer ad immersione il **JOYQUICK WHITE CHOCOLATE** e il latte bollente.
Lasciar riposare per 10/15 minuti e mantecare.

INSERTO E TOPPER FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK	g 1800
---------------------------	--------

PREPARAZIONE

- Versare (800 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK negli appositi stampi di silicone per inserti e abbattere fino a completo indurimento
- Versare (1000 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK negli appositi stampi di silicone per topper e abbattere fino a completo indurimento

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare uno strato con superficie liscia.

Staccare dallo stampo in silicone l'inserto di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Depositare immediatamente un altro strato di gelato (1,5 KG circa) lasciandolo bene e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.

Formare lo strato finale del cremino stendendo, sulla superficie, un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 10 minuti, oppure utilizzare uno stampo in silicone Top Ice per creare delle texture particolari.

Decorare la superficie a piacere con decori Dobra.

ATTENZIONE:

Per ottenere il sorprendente effetto scoppiettante e frizzante, è molto importante tenere una giusta proporzione di 2 parti di gelato al cioccolato bianco e 1 parte di variegato JOYCREAM FRIZZZI POP PINK.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK è ottimo anche abbinato a [JOYQUICK FRAGOLA](#)