



## CREMINO TART AU CITRON

### GELATO AL BISCOTTO E LIMONE

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM

JOYPASTE LIMONE

TOTALE

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

GOCCE DI MERINGA

#### PREPARAZIONE

- g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM** e **JOYPASTE LIMONE**,  
g 105 mixare con mixer ad immersione e mantecare.  
g 105 Stendere il gelato formando nella vaschetta una superficie piatta. Mettere in abbattitore per circa  
g 3.210 3 minuti.  
Q.B. Versare **JOYCREAM LEMONBISCOTTO** su tutta la superficie e decorare i bordi con **GOCCE DI**  
Q.B. **MERINGA.**