



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.**