



## FRIZZZI POP CHOC VANIGLIA

GELATO ALLA VANIGLIA VARIEGATO CON CREMA SCOPPIETTANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GELATO ALLA VANIGLIA

---

#### INGREDIENTI

BASE BIANCA	g 4000
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 120
TOTALE	g 4120

#### PREPARAZIONE

Miscelare con mixer ad immersione il JOYPASTE VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR e la base bianca.  
Mantecare.

### VARIEGATURA FRIZZANTE

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

#### COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare un primo strato.  
Variegare il gelato con JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa).  
Depositare immediatamente un altro strato di gelato (2 kg circa) e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.  
Variegare con un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 5 minuti.  
Decorare il gelato 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 alla vaniglia e 1 parte di variegato JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC.

**I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC è ottimo anche abbinato a [JOYPASTE BUBBLE BLUE](#)