



## JOYCREMINO BLACK

GELATO ALLA CREMA RICOPERTO DA UNO STRATO DI CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PREPARAZIONE MISCELA BASE GELATO

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO  
ZUCCHERO  
JOYBASE TALENTO - 50  
PANNA 35% M.G.  
LATTE MAGRO INSTANT

g 2120  
g 435  
g 117  
g 212  
g 117

#### PREPARAZIONE

Miscelare zucchero, **JOYBASE TALENTO 50**, **LATTE MAGRO INSTANT** ed aggiungerli alla panna e al latte.  
Miscelare, mixare con mixer ad immersione e pastorizzare. Maturare a 5°C per circa 12 ore.  
Mixare la miscela base e mantecare.  
Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.

### COPERTURA E DECORAZIONE

#### INGREDIENTI

JOYCREAM BLACK

#### PREPARAZIONE

Q.B. Una volta raffreddato il composto, stendere circa un centimetro di **JOYCREAM BLACK**.  
Decorare la superficie a piacere.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Trovi tutte le ricette per le varie miscele base nella sezione dedicata!