



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!