



TIRAMISÙ BE FREE

BASE BIANCA PER GELATI CREMA

INGREDIENTI

JOYBASE BE FREE CREAM

g 610

LATTE

g 2720

PANNA

g 300

SACCAROSIO

g 370

PREPARAZIONE

Inserire il latte nel pastizzatore ed iniziare la produzione.

A 45°C aggiungere il saccarosio e JOYBASE BE FREE CREAM. A 65°C aggiungere la panna.

Ultimare la pastorizzazione a 85°C e raffreddare a 4°C.

Lasciar maturare la miscela come da classica procedura.

GELATO AL TIRAMISÙ

INGREDIENTI

MASCARPONE

g 200

TUORLO D'UOVO

g 200

MARSALA

g 120

DESTROSIO

g 80

PREPARAZIONE

Aggiungere alla base bianca tutti gli altri ingredienti.

Miscelare e mantecare.