



## BANOFFEE SPECIAL

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE BANOFFEE

TOTALE

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

GRANELLA DI CROCCANTE

g 4.000

g 240

g 4.240

Q.B.

Q.B.

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Aggiungere **JOYPASTE BANOFFEE** alla miscela base, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

Variegare con **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL** e **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK**.

Decorare con **GRANELLA DI CROCCANTE**.