

## BITE ALPRO



### PREPARAZIONE GELATO UTILIZZANDO JOYPASTE PISTACCHIO 100%

#### INGREDIENTI

KIT GELATO ALPRO - ALPRO AVENA BARISTA FOR PROFESSIONAL

KIT GELATO ALPRO - JOYLIFE VEGAN PRO

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

#### PREPARAZIONE

L 2 Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro.

g 750 Aggiungere Joypaste PISTACCHIO 100% e lasciar riposare per 30 minuti.

g 300 Mantecare la miscela.

### PREPARAZIONE GELATO UTILIZZANDO JOYPASTE NOCCIOLA

#### INGREDIENTI

JOYLIFE VEGAN PRO - ALPRO AVENA BARISTA FOR PROFESSIONAL

JOYLIFE VEGAN PRO - JOYLIFE VEGAN PRO

JOYPASTE NOCCIOLA

#### PREPARAZIONE

L 2 Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro.

g 750 Aggiungere Joypaste NOCCIOLA e lasciar riposare per 30 minuti.

g 300 Mantecare la miscela.

### CREAZIONE BITE

#### INGREDIENTI

JOYCREAM BITTER VEGAN

#### PREPARAZIONE

Q.B. Negli stampi di silicone inserire per metà il gelato preparato e inserire al centro JOYCREAM BITTER VEGAN.

Chiudere con altro gelato e porre nell'abbattitore.

**INGREDIENTI**

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

**PREPARAZIONE**

Q.B. Sformare gli stampi e ricoprirli con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK, scaldato precedentemente a 35°.



**RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO**

GELATIERA