# **BITE ALPRO**



## PREPARAZIONE GELATO UTILIZZANDO JOYPASTE PISTACCHIO 100%

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
KIT GELATO ALPRO - ALPRO AVENA BARISTA FOR PROFESSIONAL	L 2	Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro.
KIT GELATO ALPRO - JOYLIFE VEGAN PRO	g 750	Aggiungere Joypaste PISTACCHIO 100% e lasciar riposare per 30 minuti.
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 300	Mantecare la miscela.

## PREPARAZIONE GELATO UTILIZZANDO JOYPASTE NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYLIFE VEGAN PRO - ALPRO AVENA BARISTA FOR PROFESSIONAL	L 2	Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro.
JOYLIFE VEGAN PRO - JOYLIFE VEGAN PRO	g 750	Aggiungere Joypaste NOCCIOLA e lasciar riposare per 30 minuti.
JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA	g 300	Mantecare la miscela.

## **CREAZIONE BITE**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM BITTER VEGAN	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'abbatitore.



#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK



## RICETTA CREATA PER TE DA **Laura di modugno**

GELATIERA

#### PREPARAZIONE

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

