



## CREMINO FRIZZZI POP BLUE

### GELATO AROMATIZZATO

---

#### INGREDIENTI

BASE BIANCA  
JOYPASTE AMORENERO

g 3600

g 140

#### PREPARAZIONE

- Miscelare con mixer ad immersione la base bianca con la JOYPASTE AMORENERO

- Mantecare

### INSERTO E TOPPER FRIZZANTI

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE

g 1800

#### PREPARAZIONE

INSERTO: Versare (800 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE negli appositi stampi di silicone per inserti e abbattere fino a completo indurimento

TOPPER: Versare (1000 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE negli appositi stampi di silicone per topper (Top Ice) e abbattere fino a completo indurimento

### COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare uno strato con superficie liscia.

Staccare dallo stampo in silicone l'inserto di JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Depositare immediatamente un altro strato di gelato (1,6 KG circa) lasciandolo bene e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.

Formare lo strato finale del Cremino stendendo, sulla superficie, un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 10 minuti, oppure utilizzare uno stampo in silicone Top Ice per creare delle texture particolari.

Decorare la superficie a piacere con decorazioni DOBLA.

**AVVERTENZE:** Per ottenere il sorprendente effetto scoppiettante e frizzante, è molto importante tenere una giusta proporzione di 2 parti di gelato al fiordilatte e 1 parte di variegato JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC.

#### **I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR**

Altre aromatizzazioni consigliate:

- Joypaste Blubble fun
- Joypaste Biscotto premium
- Joypaste vaniglia Madagascar
- Joypaste bubble blue
- Jogelato Che panna!
- Joyquick White chocolate