



CREMINO JOYMILK MILK&COCOA

ECCELLENTE GELATO DAL GUSTO INTENSO DI CIOCCOLATO AL LATTE DALLA RICETTAZIONE SEMPLICE E VELOCE.

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

g 2500

JOYCREAM MILK AND COCOA

g 2000

PREPARAZIONE

Mixare bene tutti gli ingredienti, lasciare riposare 5-10 minuti.

Mantecare come di consueto.

TOPPER PER CREMINO

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK

Kg 1

PREPARAZIONE

Versare la NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK nell'apposito stampo di silicone per topper (Top Ice) e abbattere fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre il gelato dal mantecatore e stenderlo bene nella vaschetta.

Sformare NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK dallo stampo per topper ed appoggiarlo sulla superficie del gelato, oppure versare il variegato direttamente sul gelato precedentemente abbattuto.

Decorare con decori Dobra.