



## ELVETIA CAKE

GELATO ALLO ZABAIONE, VARIEGATO CON PEPITE DI CIOCCOLATO E DAQUOISE ALLA MANDORLA

RECIPE.NUMBEROFPEOPLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### STEP 1

#### INGREDIENTI

BASE BIANCA  
JOYPASTE ZABAIONE  
PANNA 35% M.G.  
LATTE FRESCO INTERO

g 4000  
g 440  
g 200  
g 200

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla base bianca la JOYPASTE ZABAIONE, il latte e la panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare

### VARIEGATURA

#### INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100

Q.B.

#### PREPARAZIONE

in estrazione, variegare con PEPITE 1100 di cioccolato e doquoise alla mandorla