



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