



GELATO CALDO

Dosi per una vaschetta

INGREDIENTI

| | |
|------------------------------|--------|
| JOYBASE GELATO CALDO | g 500 |
| LATTE | g 500 |
| MISCELA BASE, GELATO O PANNA | g 500 |
| TOTALE | g1.500 |

Aggiungere JOYBASE GELATO CALDO al latte e alla miscela base/gelato/panna, montare in planetaria a media velocità per circa 3 minuti. Aggiungere quindi il gusto desiderato scelto tra la gamma JOYPASTE nel dosaggio consigliato. Le paste zuccherine possono essere aggiunte prima della montata.

Alcune proposte:

| RICETTE PER 1,5 KG DI BASE | Pasta aromatizzante | g | Variegatura (JOYCREAM o JOYFRUIT) | Altre aggiunte o decorazioni |
|----------------------------|---------------------------------|-----------|-----------------------------------|------------------------------------|
| VANIGLIA MELBA | JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR | 50- 60 | JOYFRUIT PESCA | DULCAMARA, fettine di pesca |
| TIRAMISÙ CROCCANTISSIMO | JOYPASTE TIRAMISU' | 140 | JOYCREAM CROCCANTISSIMO | HAPPYCAO, cubetti di pan di Spagna |

| | | | | |
|------------------|---------------------------------|-----------|----------------------------------|---|
| TARTE CITRON | JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM | 80- 90 | JOYCREAM LEMONBISCOTTO | GOCCE DI MERINGA |
| RICOTTA E FICHI | JOYPASTE RICOTTA | 150 | JOYFRUIT FICO VERDE | Noci, fichi freschi |
| NOTTI BIANCHE | JOYPASTE WHITE CHOCO | 150 | JOYCREAM FRUITS ROUGES | GRANELLA CRUMBLE, lamponi, frutti di bosco |
| NOCCIOLA SUPREMA | JOYPASTE NOCCIOLA | 150 | NOCCIOLATA ICE | GRANELLA NOCCIOLE |
| MONT GLACÈ | JOYPASTE AMORENERO | 80- 90 | JOYCREAM MARRON GLACE' | CRUNCHY BEADS MILK, marron glacè in pezzi |
| MANDORLARANCIA | JOYPASTE MANDORLA | 80- 90 | JOYFRUIT ARANCIA | GRANELLA DI CROCCANTE, SFERETTE o CRUNCHY BEADS DARK |
| DIVINO | JOYPASTE ZABAIONE | 120 | JOYCREAM CHOCOBISCOTTO | GRANELLA DI BISCOTTO |
| NOCCIOLATO | JOYPASTE GIANDUIA | 150 | JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA | CRUNCHY BEADS MILK |
| SACHER TORTE | JOYPASTE COCOA INTENSE | 120 | JOYFRUIT ALBICOCCA | JOYCOUVERTURE EXTRA DARK, cubetti di pan di Spagna al cacao |