



GELATO DUBAI CHOCOLATE

PREPARAZIONE GELATO CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MISCELA BASE, GELATO	g 2000
JOYPASTE COCOA INTENSE	g 140

PREPARAZIONE

Aggiungere JOYPASTE COCOA INTENSE alla miscela base, mixare e mantecare.

PREPARAZIONE GELATO SINFONIA PISTACCHIO

INGREDIENTI

ACQUA	1240
SALE	g 6
SACCAROSIO	g 180
JOYPLUS PROSOFT	g 40
JOYBASE ELITE 100	g 140
SINFONIA PISTACCHIO	g 400

PREPARAZIONE

Scaldare l'acqua e aggiungere saccarosio, **JOYPLUS PROSOFT**, **JOYBASE ELITE 100**, sale e miscelare.
Pastorizzare a 85°C.
Aggiungere **SINFONIA PISTACCHIO** e mantecare.

PREPARAZIONE VARIEGATO PISTACCHIO KATAIFI

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK	g 500
PASTA KATAIFI	g 100

PREPARAZIONE

Unire LA PASTA KATAIFI precedentemente cotta al JOYCREAM PISTACCHIO CROCK e miscelare.

INGREDIENTI

JOYCREAM MILK AND COCOA

PREPARAZIONE

- Q.B. Inserire JOYCREAM MILK AND COCOA in uno stampo e lasciare in abbattitore.
- Comporre la vaschetta alternando uno strato di gelato al cioccolato, variegato pistacchio con kataifi e gelato sinfonia pistacchio.
- Staccare dallo stampo l'inserito e posizionarlo sulla superficie del gelato.
- Decorare con pasta Kataifi, granella di pistacchio e pistacchi interi.