



## GELATO MILK AND COCOA

### GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

---

#### INGREDIENTI

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE

g 1200

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE

g 3000

#### PREPARAZIONE

Miscelare JOYQUICK WHITE CHOCOLATE al latte bollente agitando vigorosamente con frusta o mixando con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato.

A dispersione completata mantecare.

Mettere in abbattitore per 5 minuti.

### VARIEGATURA

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM MILK AND COCOA

Q.B.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Variegare con JOYCREAM MILK & COCOA.

Decorare utilizzando decorazioni Dobra.

## I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Altre aromatizzazioni consigliate:

- Joypaste Amorenero
- Joypaste Biscotto premium
- Joypaste Vaniglia Madagascar
- Joypaste Nocciola
- Joygelato Mascarpone
- Joygelato Che panna!