



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!