



GELATO SPECULOOS

BASE BIANCA PASTORIZZATA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 2080
SACCAROSIO	g 410
LATTE MAGRO IN POLVERE	g 30
PANNA 35% M.G.	g 250
JOYBASE LEGGERA 100	g 230
TOTALE	g 3000

PREPARAZIONE

Realizzare la base bianca pastorizzando come di consueto

AROMATIZZAZIONE

INGREDIENTI

JOYCREAM SPECULOOS	g 1000
LATTE 3.5% M.G.	g 1000

PREPARAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti alla base bianca e mixare con mixer ad immersione.

Lasciare riposare per 15-20 minuti.

Mantecare come di consueto.

VARIEGATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

JOYCREAM SPECULOOS	Q.B.
--------------------	------

PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM SPECULOOS e decorare con biscotti Speculoos.

COMPOSIZIONE FINALE

AVVERTENZE: il dosaggio del latte, che ha funzione correttiva sul bilanciamento di zuccheri e grassi, può variare a seconda delle caratteristiche della base utilizzata.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Puoi realizzare questo gelato partendo da una qualsiasi base bianca realizzata con JOYBASE