



GUSTI CREMA CON JOYSOFT NEUTRAL CREAM

GELATO

INGREDIENTI

JOYSOFT NEUTRAL CREAM	g 1.000
ACQUA	g 2.000
JOYPASTE CREMA PASTICCERA - GUSTI CREMA (VANIGLIA, BISCOTTO, ECC.)	g Vedi dosaggio etichetta
TOTALE	g 3.000

PREPARAZIONE

Versare JOYSOFT NEUTRAL CREAM nell'acqua, agitare vigorosamente con frusta o mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere laJOYPASTE a scelta, miscelare e versare nell'apposita macchina per gelato soft.