



## JOYCREMINO CHOCOBISCOTTO

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

g 3.000

JOYPASTE BISCOTTO

g 120-150

TOTALE

g 3.120-3.150

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base la **JOYPASTE BISCOTTO**, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM CHOCOBISCOTTO** e decorare la superficie con biscotti.