



JOYCREMINO CHOCORANGE

GELATO ARANCIA

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE ARANCIA

TOTALE

JOYCREAM DARK

PREPARAZIONE

g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE ARANCIA**. Mixare con mixer ad immersione e mantecare.

g 120

g 3.120 Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.

Q.B. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM DARK**.

Decorare la superficie con fettine di arancia essiccata caramellizzata, filetti di scorza d'arancia e cruncy beads bianchi.