



JOYCREMINO COFFEE BREAK

GELATO AL CAFFÈ'

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

TOTALE

JOYCREAM WHITE

PREPARAZIONE

g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE CAFFÈ'**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

g 3.090

Q.B.

Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM WHITE**. Decorare la superficie con piccole meringhe e sferette di cioccolato al caffè.