



JOYCREMINO MAROCCHINO

GELATO CAPPUCINO

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE CAPPUCINO

TOTALE

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO

PREPARAZIONE

- g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE CAPPUCINO**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.
- g 210
- g 3.210 Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.
- Q.B. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM CHOCOBISCOTTO**.
- Decorare la superficie con biscotti e chicchi di caffè.