



## JOYCREMINO ROYAL PISTACCHIO

### GELATO AL PISTACCHIO

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE PISTACCHIO 100%

TOTALE

JOYCREAM PISTACCHIO

#### PREPARAZIONE

- g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE PISTACCHIO**, mixare con mixer ad immersione e
- g 250 mantecare.
- g 3.250 Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.
- Q.B. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM PISTACCHIO**.
- Decorare la superficie con pistacchi interi e granella di pistacchio.