



## JOYCREMINO SOSPIRO

### GELATO ALLO ZAFFERANO

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

ZAFFERANO

TOTALE

JOYCREAM PISTACCHIO

g 3.000

g 0,3

g 3.000,3

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base lo zafferano, 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 PISTACCHIO**.

Decorare con lamponi freschi e granella di pistacchio.