



## JOYMILK CAMEL FLEUR DE SEL

### GELATO AL CARMELLO

---

#### INGREDIENTI

LATTE	g 2.250
JOYCREAM CAMEL FLEUR DE SEL	g 1.500
TOTALE	g 3.750

#### PREPARAZIONE

Scaldare il latte fino a 50°C circa, aggiungere **JOYCREAM CAMEL FLEUR DE SEL**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

### VARIEGATURA

---

#### INGREDIENTI

JOYCREAM CAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
-----------------------------	------

#### PREPARAZIONE

Variegare con **JOYCREAM CAMEL FLEUR DE SEL**