



## PESTO DI MANDORLA E MIELE

### PREPARAZIONE GELATO

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE, GELATO	g 1000
JOYPASTE PESTO DI MANDORLA	g 125

#### PREPARAZIONE

Aggiungere JOYPASTE PESTO DI MANDORLA alla miscela base, miscelare e mantecare.

### PREPARAZIONE DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO	Q.B.
MANDORLE TOSTATE	Q.B.

#### PREPARAZIONE

Estrarre una parte di gelato e riempire degli stampi a forma di madeleine e lasciare in abbattitore fino a completo indurimento.

Ricoprire delle mandorle intere tostate con JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO, precedentemente scaldato a 35°.

### COMPOSIZIONE FINALE

---

#### INGREDIENTI

JOYTOPPING MIELE	Q.B.
------------------	------

#### PREPARAZIONE

Estrarre la restante parte del gelato.

Staccare dallo stampo l'inserti e decorare la vaschetta.

Decorare con JOYTOPPING MIELE, lamelle di mandorle e mandorle ricoperte.