



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.