



## STRACCIATELLA (JOYCOUVERTURE DARK 52%)

### GELATO

---

#### INGREDIENTI

|                        |         |
|------------------------|---------|
| MISCELA BASE - (CREME) | g 4.000 |
| PANNA FRESCA           | g 250   |
| JOYPLUS PROSOFT        | g 40    |
| TOTALE                 | g 4.290 |

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base JOYPLUS PROSOFT e la Panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

### VARIEGATURA

---

#### INGREDIENTI

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| JOYCOUVERTURE CHOC DARK 52% | Q.B. |
|-----------------------------|------|

#### PREPARAZIONE

Scaldare a bassa temperatura.

#### COMPOSIZIONE FINALE

Una volta mantecato il gelato, formare il primo strato di gelato nella vaschetta ed immediatamente versare su tutta la superficie JOYCOUVERTURE DARK 52% e miscelare.

Formare il secondo strato di gelato e versare altro variegato e miscelare.

Decorare la superficie con dell'altro JOYCOUVERTURE DARK 52% o con delle lastre molto fini di cioccolato puro.