



## 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.