CREMINO TART AU CITRON

GELATO AL BISCOTTO E LIMONE

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)	g 3.000
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	g 105
JOYPASTE LIMONE	g 105
TOTALE	g 3.210
JOYCREAM LEMONBISCOTTO	Q.B.
GOCCE DI MERINGA	Q.B.

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM** e **JOYPASTE LIMONE**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

Stendere il gelato formando nella vaschetta una superficie piatta. Mettere in abbattitore per circa 3 minuti.

Versare **JOYCREAM LEMONBISCOTTO** su tutta la superficie e decorare i bordi con**GOCCE DI MERINGA**.