



FRIZZZI POP CHOC VANIGLIA

GELATO ALLA VANIGLIA VARIEGATO CON CREMA SCOPPIETTANTE AL CIOCCOLATO GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

BASE BIANCA	g 4000
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 120
TOTALE	g 4120

PREPARAZIONE

Miscelare con mixer ad immersione il JOYPASTE VANIGLIA BOURBON MADAGASCAR e la base bianca.
Mantecare.

VARIEGATURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare un primo strato.
Variegare il gelato con JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa).
Depositare immediatamente un altro strato di gelato (2 kg circa) e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.
Variegare con un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 5 minuti.
Decorare il gelato a piacere con decori Dobra.

ATTENZIONE:

Per ottenere il sorprendente effetto scoppiettante e frizzante, è molto importante tenere una giusta proporzione di 2 parti di gelato alla vaniglia e 1 parte di variegato JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC è ottimo anche abbinato a [JOYPASTE BUBBLE BLUE](#)