



## TIRAMISÙ BE FREE

### BASE BIANCA PER GELATI CREMA

---

#### INGREDIENTI

JOYBASE BE FREE CREAM

g 610

LATTE

g 2720

PANNA

g 300

SACCAROSIO

g 370

#### PREPARAZIONE

Inserire il latte nel pasteurizzatore ed iniziare la produzione.

A 45°C aggiungere il saccarosio e JOYBASE BE FREE CREAM. A 65°C aggiungere la panna.

Ultimare la pastorizzazione a 85°C e raffreddare a 4°C.

Lasciar maturare la miscela come da classica procedura.

### GELATO AL TIRAMISÙ

---

#### INGREDIENTI

MASCARPONE

g 200

TUORLO D'UOVO

g 200

MARSALA

g 120

DESTROSIO

g 80

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla base bianca tutti gli altri ingredienti.

Miscelare e mantecare.