



## BANOFFEE SPECIAL

### STEP 1

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE BANOFFEE

TOTALE

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

GRANELLA DI CROCCANTE

#### PREPARAZIONE

g 4.000 Aggiungere **JOYPASTE BANOFFEE** alla miscela base, mixare con mixer ad immersione e  
g 240 mantecare.

g 4.240 Variiegare con **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL** e **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC**  
Q.B. **MILK.**

Q.B. Decorare con **GRANELLA DI CROCCANTE.**  
Q.B.