



DUBAI BITE

PREPARAZIONE GELATO NOCCIOLA

INGREDIENTI

MISCELA BASE

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA

JOYPLUS PROSOFT

g 1000

g 130

g 20

PREPARAZIONE

aggiungere alla miscela bianca la JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA e JOYPLUS PROSOFT, mixare e mantecare.

PREPARAZIONE JOYFULL MANGO

INGREDIENTI

JOYFULL MANGO

ACQUA

g 1800

g 2200

PREPARAZIONE

Miscelare **JOYFULL MANGO** con l'acqua.

Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.

Mantecare.

PREPARAZIONE JOYFULL FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

JOYFULL FRUTTI DI BOSCO

ACQUA

g 1800

g 2200

PREPARAZIONE

Miscelare **JOYFULL FRUTTI DI BOSCO** con l'acqua.

Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.

Mantecare.

INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

Q.B. riempire uno stampo di inserti per bite con il JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e porre nell'abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

riempire uno stampo per bite con il gelato o sorbetto, inserire l'inserto ben abbattuto e richiudere con altro gelato o sorbetto e porre nell'abbattitore. sfornare e ricoprire i bite con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE O EXTRA CHOC DARK O PISTACCHIO



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA