



GELATO CREMINO DUBAI

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE CON UN CUORE CROCCANTE AL PISTACCHIO E UNA GOLOSA SUPERFICE DI CREMA AL PISTACCHIO IN STILE DUBAI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

JOYQUICK MILK CHOCOLATE
LATTE INTERO - BOLLENTE

g 1600
g 2500

PREPARAZIONE

Miscelare JOYQUICK MILK CHOCOLATE con l'acqua bollente, emulsionare con un mixer ad immersione e mantecare.

DUBAI CREAM

INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

Q.B.

PREPARAZIONE

Versare una dose generosa di **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO** al centro della vaschetta. successivamente una dose generosa in superficie.

COMPOSIZIONE FINALE

Mantecare il gelato al cioccolato al latte e dopo averne steso metà nella vaschetta colare una quantità generosa di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO nel mezzo. Fare indurire qualche istante in abbattitore di temperatura e successivamente stendere il restante gelato nella vaschetta. Distribuire sull'intera superficie JOYCREAM DUBAI e decorare a piacere.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE