



JOYCREMINO SOSPIRO

GELATO ALLO ZAFFERANO

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

ZAFFERANO

TOTALE

JOYCREAM PISTACCHIO

PREPARAZIONE

- | | |
|-----------|---|
| g 3.000 | Aggiungere alla miscela base lo zafferano, mixare con mixer ad immersione e mantecare. |
| g 0,3 | Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. |
| g 3.000,3 | Stendere circa un centimetro di JOYCREAM PISTACCHIO . |
| Q.B. | Decorare con lamponi freschi e granella di pistacchio. |