



## ORANGE BISCUIT

### INGREDIENTI

MISCELA BASE (CREME)	g4.000
JOYPASTE ARANCIA	g 160
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM / JOYPASTE BISCOTTO	g 40
TOTALE	g4.200
JOYCREAM DARK	q.b.
JOYCOUVERTURE ARANCIA	q.b.

Aggiungere **JOYPASTE ARANCIA** e **JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM / JOYPASTE BISCOTTO** alla miscela base, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Variiegare con **JOYCREAM DARK** e **JOYCOUVERTURE ARANCIA**. Decorare con fettine di arancia e granella di cioccolato lucida.