

# EISBECHER MIT FRANUÍ

🏠 Basic level

Rezept für die Zubereitung von 1 kg Gelato, dekoriert mit Franuí.



**RICETTA CREATA DA:**

Emanuele Arceci

Gelato Master

## ZUBEREITUNG

Wasser  
Himbeerpüree  
[Joylife Purafrutta Veg](#)  
[Joycream Raspberry Milk](#)  
[Joycream Raspberry White](#)  
[Joycouverteure Extra Choc Milk](#)  
[Joycouverteure Extra Choc White](#)

1000g  
2000g  
900g  
qb  
qb  
qb  
qb

- Wasser in einen Behälter mit 2 kg ungesüßtem Himbeerpüree geben. Joylife Purafrutta Veg hinzufügen und mixen, bis es sich vollständig aufgelöst hat, anschließend 30 Minuten ruhen lassen.
- Den Gelato mantecare und bis zur Hälfte der Wanne mit Joycream Raspberry Milk variegieren, dabei die Oberfläche glattstreichen.
- Die zuvor erwärmten Joycouverteure Extra Choc Milk und White gleichmäßig einarbeiten.
- Die Wanne mit Gelato bis ca. 1,0 bis 1,5 cm unter den Rand füllen und 5 Minuten in den Schockfroster stellen.
- Eine Schicht Joycream Raspberry White auftragen und 5 bis 6 Minuten schockfrostern.
- Eine Schicht Joycouverteure Extra Choc White (100 bis 130 g) aufgießen, glattstreichen, anschließend die Schicht Joycouverteure Extra Choc Milk auftragen und bei -20 °C 3 Minuten gefrieren lassen.

## DEKORATION

Franuí

qb Die Schicht aufbrechen, einige Platten anheben und mit halbierten Franuí dekorieren.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.