

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	1000g
Himbeerpüree	2000g
Joylife Purafrutta Veg	900g
Joycream Raspberry Milk	qb
Joycream Raspberry White	qb
Joycouverture Extra Choc Milk	qb
Joycouverture Extra Choc White	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 Joycouverture 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 schockfrosten.
- Eine Schicht Joycouverture Extra Choc White (100 bis 130 g) aufgießen, glattstreichen, anschließend die Schicht Joycouverture 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.