



# CRYSTAL MANGO

🏠 Intermediate level

So bereiten Sie eine 1-kg-Wanne Kokos-Gelato mit Mango-Variegato zu.

Für dieses Rezept benötigen Sie die White Base Leggera 100 F. [Hier](#) erfahren Sie, wie Sie diese zubereiten.



**RICETTA CREATA DA:**

Emanuele Arceci  
Gelato Master

## ZUBEREITUNG

[Weiss Base Leggera 100 F](#)

[Joygelato Cocco](#)

[Joypaste Vaniglia 1919](#)

Sahne

[Joycream Crystal Mango](#)

1kg

30g

10g

50g

qb

- Die Light White Base 100F ([hier](#) erfahren Sie, wie Sie diese zubereiten), Joygelato Coconut und Joypaste Vanilla 1919 in einem Messbecher vermischen. Die Mischung etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- In die Eismaschine geben und in der Mitte mit Joycream Crystal Mango schichten.
- Die Wanne vollständig befüllen, indem das restliche Gelato entnommen und glattgestrichen wird. Dabei etwa 1 cm Abstand zum Rand lassen. Anschließend etwa 5 Minuten schockfrostern.

## DEKORATION

[Joycream Crystal Mango](#)

Mango New Dobra

Frische Mango

Frische Kokosnuss

qb

qb

qb

qb

- Eine Schicht Joycream Crystal Mango auftragen und 5 bis 6 Minuten schockfrostern.
- Nach Wunsch dekorieren, abwechselnd mit Mangoscheiben, Kokosstücken und **Mango New** von Dobra.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.