

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	1kg
Joygelato Cocco	30g
Joypaste Vaniglia 1919	10g
Sahne	50g
Joycream Crystal Mango	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 schockfrosten.

DEKORATION

Joycream Crystal Mango	qb
Mango New Dobla	qb
Frische Mango	qb
Frische Kokosnuss	qb

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.