



JOYMILK MILK&COCOA

CREMINO

👤 Advanced level

MILK CHOCOLATE GELATO

milk 3.5% fat

[JOYCREAM MILK AND COCOA](#)

2500g

2000g

Mix all the ingredients, let it rest for 5-10 minuti.

Put in the blast chiller.

TOPPER

[NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK](#)

1kg

Pour NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK in the silicon topper mold (Top Ice) and put in the blast chiller until hardened.

FINAL COMPOSITION

Estrarre il gelato dal mantecatore e stenderlo bene nella vaschetta.

Sformare NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK dallo stampo per topper ed appoggiarlo sulla superficie del gelato, oppure versare il variegato direttamente sul gelato precedentemente abbattuto.

Decorare con decori Dobra.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.