

HELADO CREMINO DUBÁI

Advanced level

Helado de chocolate con leche con un crujiente corazón de pistacho y una exquisita cobertura de crema de pistacho inspirada en el estilo de Dubái.



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

HELADO DE CHOCOLATE

JOYQUICK MILK CHOCOLATE	1600g	Mezcla **JOYQUICK MILK CHOCOLATE** con agua hirviendo y luego bate con una batidora de inmersión.
leche entera (con 3,5 % de materia grasa)	2500g	

CREMA DUBÁI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO		Vierte una generosa cantidad de **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO** en el centro de la olla con helado. Luego, añade otra capa generosa en la parte superior.

COMPOSICIÓN FINAL

Revuelve el helado de chocolate con leche y esparce la mitad en la olla. Vierte una generosa cantidad de JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO en el centro. Deja ponerse firme brevemente en el enfriador rápido y luego esparce el helado restante por encima. Termina cubriendo la superficie con JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO y decora como desees.