

BÂTONNET BLANC DUBAÏ

Intermediate level



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelato Maker

PRÉPARATION NAMELAKA

crème liquide 35% matière grasse	150g	mélanger la crème, l'eau et TENDER DESSERT. Ajouter JOYCREAM WHITE et la crème, mélanger et laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
eau	50g	
TENDER DESSERT	40g	
JOYCREAM WHITE	250g	
crème liquide 35% matière grasse	200g	

PRÉPARATION DES BÂTONNETS

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO	100g	Fouettez le namelaka et mettez-le dans des moules à bâtonnets, placez-le dans un congélateur à choc jusqu'à ce qu'il durcisse. Démoulez et couvrez avec JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO et remettez-le dans un congélateur à choc.
huile de tournesol	10g	

COMPOSITION FINALE

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE chaud à 35 °C et bâtonnets de couverture. À décorer avec des grains de pistache et des DÉCORATIONS DOBLA.

irca GROUP

Extraordinary made simple.