



# GELATO CREMINO DUBAI

chef Livello intermedio

Gelato al cioccolato al latte con un cuore croccante al pistacchio e una golosa superficie di crema al pistacchio in stile Dubai

## GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

### Ingredienti

JOYQUICK MILK CHOCOLATE

latte intero - bollente

### Preparazione

1600g Miscelare JOYQUICK MILK CHOCOLATE con l'acqua bollente, emulsionare  
2500g con un mixer ad immersione e mantecare.

## DUBAI CREAM

### Ingredienti

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

### Preparazione

qb Versare una dose generosa di **JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO** al centro della vaschetta. successivamente una dose generosa in superficie.

## Composizione finale

Mantecare il gelato al cioccolato al latte e dopo averne steso metà nella vaschetta colare una quantità generosa di JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO nel mezzo. Fare indurire qualche istante in abbattitore di temperatura e successivamente stendere il restante gelato nella vaschetta. Distribuire sull'intera superficie JOYCREAM DUBAI e decorare a piacere.



RICETTA CREATA DA:

**Antonio Losito**  
Pasticciere e Gelatiere