



# GELATO CREMINO DUBAI

👤 Livello intermedio

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



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

## GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

JOYQUICK MILK CHOCOLATE

latte intero - bollente

1600g

2500g

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

## DUBAI CREAM

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.