

GELATO CREMINO DUBAI

Livello intermedio

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



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

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

DUBAI CREAM

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

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 superfice JOYCREAM DUBAI e decorare a piacere.

irca GROUP

Extraordinary made simple.