



MEDITERRANEO CROCK

chef Livello intermedio

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

Miscela base

[JOYPASTE MANDORLA TOSTATA](#)

PREPARAZIONE

3000g Aggiungere alla miscela **JOYPASTE MANDORLA TOSTATA** e mixare.

150g Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

VARIEGATO

INGREDIENTI

[JOYCREAM PISTACCHIO CROCK](#)

PREPARAZIONE

qb Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM PISTACCHIO CROCK**.

Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK

pistacchi interi tostati

PREPARAZIONE

- qb Versare sulla superficie **JOYCREAM PISTACCHIO CROCK**.
- qb In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.
Staccare dallo stampo l'inserto e posizionarlo sulla superficie del gelato.
Decorare con PISTACCHI INTERI TOSTATI e DOBLA ROSETTE PINK WHITE SMALL.



RICETTA CREATA DA:

LAURA DI MODUGNO

GELATIERA