



BITE ALPRO

👨🍳 Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO UTILIZZANDO JOYPASTE PISTACCHIO 100%

INGREDIENTI

KIT GELATO ALPRO - Alpro Avena barista For Professional

KIT GELATO ALPRO - JOYLIFE VEGAN PRO
JOYPASTE PISTACCHIO 100%

PREPARAZIONE

Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro.
2l
750g Aggiungere Joypaste PISTACCHIO 100% e lasciar riposare per 30 minuti.
300g Mantecare la miscela.

PREPARAZIONE GELATO UTILIZZANDO JOYPASTE NOCCIOLA

INGREDIENTI

JOYLIFE VEGAN PRO - Alpro Avena barista For Professional

JOYLIFE VEGAN PRO - JOYLIFE VEGAN PRO
JOYPASTE NOCCIOLA ITALIA

PREPARAZIONE

Mixare 2L di Alpro Barista Avena For Professional con 750g di Joylife Vegan Pro.
2l
750g Aggiungere Joypaste NOCCIOLA e lasciar riposare per 30 minuti.
300g Mantecare la miscela.

CREAZIONE BITE

INGREDIENTI

JOYCREAM BITTER VEGAN

PREPARAZIONE

qb Negli stampi di silicone inserire per metà il gelato preparato e inserire al centro JOYCREAM BITTER VEGAN.
Chiudere con altro gelato e porre nell'abbatitore.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

PREPARAZIONE

- qb Sformare gli stampi e ricoprirli con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK, scaldato precedentemente a 35°.



RICETTA CREATA DA:

LAURA DI MODUGNO

GELATIERA