



# BITE ALPRO

chef 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  
2l Pro.

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  
2l Pro.

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**