



PESTO DI MANDORLA E MIELE

🏠 Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO

Miscela base, gelato
[JOYPASTE PESTO DI MANDORLA](#)

1000g
125g
Aggiungere JOYPASTE PESTO DI MANDORLA alla miscela base, miscelare e mantecare.

PREPARAZIONE DECORAZIONE

[JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO](#)
mandorle tostate

qb
qb
Estrarre una parte di gelato e riempire degli stampi a forma di madeleine e lasciare in abbattitore fino a completo indurimento.
Ricoprire delle mandorle intere tostate con JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO, precedentemente scaldato a 35°.

COMPOSIZIONE FINALE

JOYTOPPING MIELE

qb
Estrarre la restante parte del gelato.
Staccare dallo stampo l'inserti e decorare la vaschetta.
Decorare con JOYTOPPING MIELE, lamelle di mandorle e mandorle ricoperte.