



PESTO DI MANDORLA E MIELE

chef Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

Miscela base, gelato

[JOYPASTE PESTO DI MANDORLA](#)

PREPARAZIONE

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

PREPARAZIONE DECORAZIONE

INGREDIENTI

[JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO](#)

mandorle tostate

PREPARAZIONE

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

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYTOPPING MIELE

PREPARAZIONE

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.