



# BELLE HELENE

chef Livello intermedio

Gelato alla gusto di pera e cioccolato

## PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

### INGREDIENTI

Miscela base - (creme)

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

### PREPARAZIONE

3000g Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA BIANCA** e mixare.

60g Mantecare come di consueto.

## VARIEGATURA

### INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

### PREPARAZIONE

qb Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM DARK** e **TUTTAFRUTTA PERA CESARIN**.

Estrarre il restante gelato e mettere in abbattitore per circa 3 minuti.

## COMPOSIZIONE FINALE

### INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

### PREPARAZIONE

Decorare con **JOYCREAM DARK, TUTTAFRUTTA PERA CESARIN** e **DOBLA CHOCOLATE PEAR SILHOUETTE 77909**.