



# BELLE HELENE

🏠 Livello intermedio

Gelato alla gusto di pera e cioccolato

## PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

Miscela base - (creme)  
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

3000g  
60g

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA BIANCA** e mixare.  
Mantecare come di consueto.

## VARIEGATURA

JOYCREAM DARK

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

JOYCREAM DARK

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