

BELLE HELENE

Livello intermedio

Gelato alla gusto di pera e cioccolato

PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

Miscela base - (creme)	3000g	Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA BIANCA** e mixare. Mantecare come di consueto.
JOYPASTE VANIGLIA BIANCA	60g	

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.**

irca GROUP Extraordinary made simple.