



BELLE HELENE

👤 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**.