# ELVETIA CAKE

Livello base

GELATO ALLO ZABAIONE, VARIEGATO CON PEPITE DI CIOCCOLATO E DAQUOISE ALLA MANDORLA

## PROCEDIMENTO

| | | |
|---|---|---|
| base bianca | 4000g | Aggiungere alla base bianca la JOYPASTE ZABAIONE, il latte e la panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare |
| JOYPASTE ZABAIONE | 440g | |
| panna 35% m.g. | 200g | |
| latte fresco intero | 200g | |

## VARIEGATURA

| | | |
|---|---|---|
| PEPITA FONDENTE 1100 | qb | in estrazione, variegare con PEPITE 1100 di cioccolato e doquoise alla mandorla |

irca GROUP
Extraordinary made simple.