

ELVETIA CAKE

👤 Livello base

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

PROCEDIMENTO

base bianca

JOYPASTE ZABAIONE

panna 35% m.g.

latte fresco intero

4000g

440g

200g

200g

Aggiungere alla base bianca la JOYPASTE ZABAIONE, il latte e la panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare

VARIEGATURA

PEPITA FONDENTE 1100

qb

in estrazione, variegare con PEPITE 1100 di cioccolato e doquoise alla mandorla