



# KING CAMELLATO

👤 Livello intermedio

## PROCEDIMENTO

Miscela base - (creme)

JOYGELATO CHEPANNA

TOTALE

JOYCREAM CAMELLATO

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

4.000g

80g

4.080g

qb

qb

Aggiungere alla miscela base **JOYGELATO CHEPANNA!**, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Variiegare con **JOYCREAM CAMELLATO** e **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK**

## VARIEGATURA

JOYCREAM CAMELLATO

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK

granella di nocciole

qb

qb

qb

in estrazione, variiegare con **JOYCREAM CAMELLATO**, e **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK** con granella di nocciole