



# STECCO JOYFULL LIMONE

chef Livello intermedio

## PREPARAZIONE GELATO

### INGREDIENTI

acqua  
JOYFULL LIMONE

### PREPARAZIONE

- 2200g Miscelare **JOYFULL LIMONE** con l'acqua.  
1800g Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.  
Mantecare.

## PREPARAZIONE STECCO

### INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

### PREPARAZIONE

- qb Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati e chiudere con **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.  
Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

## COMPOSIZIONE FINALE

### INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK

### PREPARAZIONE

- qb Scaldare **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK** A 30°.  
Sformare gli stecchi e ricoprirli con la copertura fondente.