



DUBAI BITE

👤 Livello intermedio

preparazione gelato nocciola

Ingredienti

Miscela base

[JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

Preparazione

1000g aggiungere alla miscela bianca la JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA e
130g JOYPLUS PROSOFT, mixare e mantecare.
20g

preparazione joyfull mango

Ingredienti

[JOYFULL MANGO](#)

acqua

Preparazione

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

preparazione joyfull frutti di bosco

Ingredienti

[JOYFULL FRUTTI DI BOSCO](#)

acqua

Preparazione

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

preparazione inserto joycream dubai pistacchio

Ingredienti

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

Preparazione

- qb riempire uno stampo di inserti per bite con il JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e porre nell'abbattitore.

Composizione finale

riempire uno stampo per bite con il gelato o sorbetto, inserire l'inserto ben abbattuto e richiudere con altro gelato o sorbetto e porre nell'abbattitore. sformare e ricoprire i bite con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE O EXTRA CHOC DARK O PISTACCHIO



RICETTA CREATA DA:
Laura Di Modugno
Gelatiera