

# **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

#### PREPARAZIONE

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**