



DUBAI BITE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PREPARAZIONE GELATO NOCCIOLA

Miscela base

JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA
JOYPLUS PROSOFT

1000g

130g

20g

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

PREPARAZIONE JOYFULL MANGO

JOYFULL MANGO

acqua

1800g

2200g

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

PREPARAZIONE JOYFULL FRUTTI DI BOSCO

JOYFULL FRUTTI DI BOSCO

acqua

1800g

2200g

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

PREPARAZIONE INSERTO JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

qb

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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



Extraordinary
made simple.