



DUBAI BITE

chef 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