



# 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