

DUBAI BITE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelatiera

PREPARAZIONE GELATO NOCCIOLA

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

PREPARAZIONE JOYFULL MANGO

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

PREPARAZIONE JOYFULL FRUTTI DI BOSCO

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

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.

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