



JOYMILK CARAMEL FLEUR DE SEL

chef Livello base

GELATO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

latte

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

TOTALE

PREPARAZIONE

2.250g Scaldare il latte fino a 50°C circa, aggiungere **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.
1.500g **DE SEL**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.
3.750g

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Variegare con **JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL**.