

CREMINO JOYMILK MILK&COCOA

Livello avanzato

Eccellente gelato dal gusto intenso di cioccolato al latte dalla ricettazione semplice e veloce.

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte 3.5% m.g.	2500g	Mixare bene tutti gli ingredienti, lasciare riposare 5-10 minuti.
JOYCREAM MILK AND COCOA	2000g	Mantecare come di consueto.

TOPPER PER CREMINO

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK	1kg	Versare la NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK nell'apposito stampo di silicone per topper (Top Ice) e abbattere fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre il gelato dal mantecatore e stenderlo bene nella vaschetta.

Sformare NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK dallo stampo per topper ed appoggiarlo sulla superficie del gelato, oppure versare il variegato direttamente sul gelato precedentemente abbattuto.
Decorare con decori Dobla.

irca GROUP
Extraordinary made simple.