

LOLLIPOP CON FRANUÍ

Livello base

Colorati, divertenti, irresistibili.
I Lollipop creati con gli iconici snack Franuí in una proposta scenografica e contemporanea per la tua gelateria artigianale. Un guscio avvolgente, una texture sorprendente, un'esperienza che unisce creatività e gusto in un solo gesto.
Perché quando l'idea è semplice ma distintiva, il risultato è pura JOY.

PREPARAZIONE

Gelato/sorbetto al lampone	30g
Franuí	1
Joycouverture Extra Choc Milk	8g
Stecco in legno	1

- Preleva una pallina di gelato al lampone con un porzionatore da 5 cm di diametro.
- Inserisci al centro un Franuí e richiudi con altro gelato, assicurandoti di coprirlo completamente.
- Appoggia la pallina su carta forno e posizionala nella vetrina gelato a -13 °C. Inserisci lo stecco.
- Abbatti per circa 20-30 minuti.
- Immergi il lollipop abbattuto nella copertura e lascia cristallizzare in vetrina a -13 °C.
- Conserva il prodotto a -20 °C.