



VASCHETTA FRANUÍ

chef Livello base

Ricetta per preparare 1 kg di vaschetta Franuí.

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

acqua
purea di lampone
joylife Purafrutta Veg
joycream franuí milk
joycream franuí white
joycouverture extra choc milk
joycouverture extra choc white
bon bon Franuí

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1000g | • Versare acqua all'interno di una caraffa con 2kg di purea al lampone senza l'aggiunta di zuccheri al suo interno. Aggiungere Joylife Purafrutta Veg e mixare fino a completo discioglimento, poi lasciare riposare 30 min. |
| 2000g | • Mantecare e variegare a metà vaschetta con Joycream Franuí Milk livellandolo sulla superficie. |
| 900g | • Inserire uniformemente Joycouverture Extra Choc Milk e White precedentemente riscaldate. |
| qb | • Chiudere la vaschetta con il gelato a circa 1.0-1.5cm dal bordo e riporre in abbattitore per 5 min. |
| qb | • Aggiungere uno strato di Joycream Franuí White e abbattere 5-6 min. |
| qb | • Versare uno strato di Joycouverture Extra Choc White (100-130 g), livellare, poi aggiungere lo strato di Joycouverture Extra Choc Milk e congelare a -20°C per 3 min. |

DECORAZIONE

Rompere la copertura sollevando alcune lastre e decorare con Franuí bon bon tagliati a metà.