

VASCHETTA DI GELATO CON FRANUÍ

Livello base

Ricetta per preparare 1 kg di gelato decorato con Franuí.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

PREPARAZIONE

Acqua	1000g
Purea di lampone	2000g
Joylife Purafrutta Veg	900g
Joycream Raspberry Milk	qb
Joycream Raspberry White	qb
Joycouverture Extra Choc Milk	qb
Joycouverture Extra Choc White	qb

- 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.
- Mantecare e variegare a metà vaschetta con Joycream Raspberry Milk livellandolo sulla superficie.
- Inserire uniformemente Joycouverture Extra Choc Milk e White precedentemente riscaldate.
- Chiudere la vaschetta con il gelato a circa 1.0-1.5cm dal bordo e riporre in abbattitore per 5 min.
- Aggiungere uno strato di Joycream Raspberry White e abbattere 5-6 min.
- 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

Franuí	qb

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.