



# CREMOSO AL MANGO

🏠 Livello base

Ricetta per preparare una vaschetta di Cremoso al Mango (1kg). Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA LEGGERA 100 F, [scopri qui](#) come realizzarla.

## PREPARAZIONE

Latte intero  
[Joycream Crystal Mango](#)  
Base Bianca Leggera 100 F

450g  
400g  
150g

- Mixare in una caraffa Latte intero, BASE BIANCA LEGGERA 100F ([scopri qui](#) come prepararla) e JOYCREAM CRISTAL MANGO. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo con JOYCREAM CRISTAL MANGO
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbatte 2-3 min circa

## DECORAZIONE

[Joycream Crystal Mango](#)  
Mango NEW - Decorazione Dobra

qb  
qb

- Decorare la parte superiore con JOYCREAM CRISTAL MANGO e riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa
- Decorare a piacere alternando fette di Mango fresco a MANGO NEW DOBLA
- Servire in vetrina a -12/13°C