

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	450g
Joycream Crystal Mango	400g
Base Bianca Leggera 100 F	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 CRYSTAL MANGO
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

Joycream Crystal Mango	qb
Mango NEW - Decorazione Dobla	qb

- Decorare la parte superiore con JOYCREAM CRYSTAL 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