



DUBAI CARAMEL

chef Livello base

Ricetta per preparare una vaschetta di Dubai Caramel (1kg)

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

[Joybase Passion SA Double](#)

Latte Intero

Panna 35% di grasso

[Joypaste Biscocrema](#)

Saccarosio

PREPARAZIONE

500g

315g

60g

40g

85g

- In una caraffa mixare la BASE BIANCA con la nostra Joypaste Biscocrema
- Lasciare riposare per 15/30 minuti
- Mantecare e in uscita variegare in mezzo con Joycrem Dubai Caramel
- Chiudere la vaschetta con il restante gelato lasciando 1 cm dal bordo
- Abbattere per 5 minuti e versare il Joycream Dubai Caramel fino a realizzare uno strato omogeneo
- Abbattere per 5 minuti e poi servire in vetrina