



CRYSTAL MANGO

👤 Livello intermedio

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

Preparazione

INGREDIENTI

[Base Bianca leggera 100 F](#)
[Joygelato Cocco](#)
Joypaste vaniglia 1919
Panna
[Joycream Crystal Mango](#)

PREPARAZIONE

- 1kg
30g
10g
50g
qb
- Mixare in una caraffa Base Bianca Leggera 100F ([scopri qui](#) come realizzarla), Joygelato Cocco e Joypaste Vaniglia 1919. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
 - Versare nel Mantecatore e stratificare in mezzo con Joycream Crystal Mango
 - Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante della vasca lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5min circa.

Decorazione

INGREDIENTI

[Joycream Crystal Mango](#)
Mango New Dobra
Mango fresco
Cocco fresco

PREPARAZIONE

- qb
qb
qb
qb
- Versare uno strato di Joycream Crystal Mango e riporre in abbattitore per 5-6 minuti
 - Decorare a piacere alternando fette di Mango, Cocco a pezzi e Mango New Dobra.



RICETTA CREATA DA:

EMANUELE ARCECI

GELATIERE