

ASSOLUTO CARAMELLO

Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al caramello salato (1kg)
Questa ricetta prevede la preparazione della Base Bianca Leggera 100 F, scopri qui come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

PREPARAZIONE

Latte intero	500ml
Joycream Caramel Fleur De Sel	350g
Base Bianca Leggera 100 F	150g
Joybase Superfrutta 50	5g

- Mixare in una caraffa Latte intero, Base Bianca Leggera 100F (scopri qui come realizzarla) e Joycream Caramel Fleur De Sel e Joybase Superfrutta 50.
- Lasciar a riposo per 30 minuti circa.
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo con Joycream caramel Fleur De Sel
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

Joycream Caramel Fleur De Sel	qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Caramel Fleur De Sel e riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa.
- Servire in vetrina a -12/13°C