

DUBAI PISTACCHIO

Livello intermedio

Ricetta per crerare una vaschetta di gelato al Dubai Pistacchio. (1kg)



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

PREPARAZIONE

Latte Intero	1l
Joybase Cioccolato 150	140g
Saccarosio	330g
Joyplus Prosoft	30g
Joycream Dubai Pistacchio	qb
Joycouverture Extra Choc Milk	qb

- Mixare in una caraffa il Latte intero caldo e il resto degli ingredienti premiscelati in una ciotola. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Preparare in un silicone o carta forno una lastra di pari misura della vaschetta di Joycouverture Extra Choc Milk
- Versare nel Mantecatore e stratificare in mezzo con Joycream Dubai Pistacchio
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante di gelato lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5 min circa.

DECORAZIONE

Joycream Dubai Pistacchio	qb
Joycouverture Extra Choc Milk	qb
Pasta Kataifi Tostata	qb

- Versare uno strato di Joycream Dubai Pistacchio e dopo 2 min di abbattitore appoggiare la lastra di Joycouverture Extra choc Milk
- Rompere la superficie della lastra con una spatola. Abbattere per 5 min circa
- Decorare a piacere con pasta kataifi tostata

irca GROUP

Extraordinary made simple.