

# DUBAI PISTACCHIO

👤 Livello intermedio

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



**RICETTA CREATA DA:**

Emanuele Arceci  
Gelatiere

## PREPARAZIONE

Latte Intero	1l
<a href="#">Joybase Cioccolato 150</a>	140g
Saccarosio	330g
<a href="#">Joyplus Prosoft</a>	30g
<a href="#">Joycream Dubai Pistacchio</a>	qb
<a href="#">Joycouverture Extra Choc Milk</a>	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

<a href="#">Joycream Dubai Pistacchio</a>	qb
<a href="#">Joycouverture Extra Choc Milk</a>	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