

CINNAMON ROLL

Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al gusto Cinnamon Roll
Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA LEGGERA 100 F, scopri qui come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Leggera 100F	800g
Joypaste Frollino	15g
Burro	45g
Joycream Speculoos	55g
Cannella in polvere	4g
Joypaste Crema Pasticcera	16g
Latte Intero	65g

- Mixare in una caraffa Base Bianca Leggera 100F e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e stratifica con del Joycream Speculoos
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante del gelato lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5min circa.

DECORAZIONE

Joycream Speculoos	qb
Joycouverture Extra Choc White	qb
Biscotti alla Cannella	qb

- Versare uno strato di Joycream Speculoos e versare della Joycouverture Extra Choc White precedentemente sciolta.
- Decorare a piacere la vaschetta con Chocolate Cinnamon Dobla e biscotti alla cannella.