



CRUFFIN

🏠 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di gelato al gusto Cruffin. Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Passion SA Double
Latte Intero
[Joypaste Crema Pasticcera](#)
[Joypaste Frollino](#)
Burro
Saccarosio
[Joyplus Prosoft](#)
[Joyfruit Apple Pie](#)
[Joycream Crumble](#)

500g
330g
30g
10g
50g
60g
20g
qb
qb

- Mixare in una caraffa la Base Bianca Passion SA Double ([scopri qui](#) come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo sia con Joycrem Crumble e Joyfruit Apple Pie
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

[Joycream Crumble](#)
[Joyfruit Apple Pie](#)
Fette di mela disidratata
Mini Muffin

qb
qb
qb
qb

- Decorare la parte superiore con sia con Joycream Crumble e Joyfruit Apple Pie
- Decorare a piacere con delle fette di mela disidratata e dei piccoli Muffin. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa