

DUBAI BITE

PREPARAZIONE GELATO NOCCIOLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MISCELA BASE	g 1000	aggiungere alla miscela bianca la JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA e JOYPLUS PROSOFT,
JOYPASTE PESTO DI NOCCIOLA ITALIA	g 130	mixare e mantecare.
JOYPLUS PROSOFT	a 20	

PREPARAZIONE JOYFULL MANGO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYFULL MANGO	g 1800	Miscelare JOYFULL MANGO con l'acqua.
ACQUA	g 2200	Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.
		Mantecare.

PREPARAZIONE JOYFULL FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYFULL FRUTTI DI BOSCO	g 1800	Miscelare JOYFULL FRUTTI DI BOSCO con l'acqua.
ACQUA	g 2200	Mixare con mixer ad immersione e far riposare la miscela per qualche minuto.
		Mantecare.



INGREDIENTI

JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO

PREPARAZIONE

Q.B. riempire uno stampo di inserti per bite con il JOYCREAM DUBAI PISTACCHIO e porre nell'abbattitore.

COMPOSIZIONE FINALE

riempire uno stampo per bite con il gelato o sorbetto, inserire l'inserto ben abbattuto e richiudere con altro gelato o sorbetto e porre nell'abbattitore. sformare e ricoprire i bite con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE O EXTRA CHOC DARK O PISTACCHIO



RICETTA CREATA PER TE DA **Laura di modugno**

GELATIERA

