

GELATO DUBAI CHOCOLATE

PREPARAZIONE GELATO CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MISCELA BASE, GELATO	g 2000	Aggiungere JOYPASTE COCOA INTENSE alla miscela base, mixare e mantecare.
JOYPASTE COCOA INTENSE	g 140	

PREPARAZIONE GELATO SINFONIA PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	1240	Scaldare l'acqua e aggiunere saccarosio, JOYPLUS PROSOFT, JOYBASE ELITE 100, sale e
SALE	g 6	miscelare.
SACCAROSIO	g 180	Pastorizzare a 85°C.
JOYPLUS PROSOFT	g 40	Aggiungere SINFONIA PISTACCHIO e mantecare.
JOYBASE ELITE 100	g 140	
SINFONIA CIOCCOLATO PISTACCHIO	g 400	

PREPARAZIONE VARIEGATO PISTACCHIO KATAIFI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM PISTACCHIO CROCK	g 500	Unire LA PASTA KATAIFI precedentemente cotta al JOYCREAM PISTACCHIO CROCK e
PASTA KATAIFI	g 100	miscelare.



INGREDIENTI

JOYCREAM MILK AND COCOA

PREPARAZIONE

Q.B. Inserire JOYCREAM MILK AND COCOA in uno stampo e lasciare in abbattitore.

Comporre la vaschetta alternando uno strato di gelato al cioccolato, variegato pistacchio con kataifi e gelato sinfonia pistacchio.

Staccare dallo stampo l'inserto e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Decorare con pasta Kataifi, granella di pistacchio e pistacchi interi.

