OVETTO

GELATO JOYCREAM WHITE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 2.400
JOYCREAM WHITE	g 1.600
TOTALE	g 4.000

PREPARAZIONE

Miscelare latte caldo con JOYCREAM WHITE, lasciar riposare per circa mezz'ora e mantecare.

Disporre il gelato in una vaschetta larga precedentemente raffreddata, livellarlo a circa 10 cm dal bordo e porre la vaschetta in abbattitore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE	Q.B.
JOYCREAM WHITE	Q.B.

PREPARAZIONE

Mettere in frigorifero JOYCREAM WHITE e NOCCIOLATA ICE dopodichè versarli alternativamente in diagonale per creare un effetto bicolore.

Decorare a piacere con pezzetti di uova di cioccolato.