



# Joycremini

## JOYCREMINO CHOCOBISCOTTO

### INGREDIENTI

Miscela base (creme)	g 3000
JOYPASTE BISCOTTO	g 120-150
TOTALE	g 3120-3150
JOYCREAM CHOCOBISCOTTO	q.b.

Aggiungere alla miscela base la JOYPASTE BISCOTTO, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. Stendere circa un centimetro di JOYCREAM CHOCOBISCOTTO e decorare la superficie con biscotti.