



# Joycremini

## JOYCREMINO CHOCORANGE

### INGREDIENTI

Miscela base (creme)	g 3000
JOYPASTE ARANCIA	g 120
TOTALE	g 3120
JOYCREAM DARK	q.b.

Aggiungere alla miscela base JOYPASTE ARANCIA. 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 DARK. Decorare la superficie con fettine di arancia essiccata caramellizzata, filetti di scorza d'arancia e cruncy beads bianchi.