



Joycremini

JOYCREMINO SOSPIRO (pistacchio e zafferano)

INGREDIENTI

Miscela base (creme)	g 3000
Zafferano	g 0,3
TOTALE	g 3000,3
JOYCREAM PISTACCHIO	q.b.

Aggiungere alla miscela base lo zafferano e mixare con mixer ad immersione. Mantecare. Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. Stendere circa un centimetro di JOYCREAM PISTACCHIO. Decorare con lamponi freschi e granella di pistacchio.