



# I Variegati e gli Speciali

## ORANGE BISCUIT

### INGREDIENTI

Miscela base (creme)	g 4000
JOYPASTE ARANCIA	g 160
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM / JOYPASTE BISCOTTO	g 40
TOTALE	g 4200
JOYCREAM DARK	q.b.
JOYCOUVERTURE ARANCIA	q.b.

Aggiungere JOYPASTE ARANCIA e JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM / JOYPASTE BISCOTTO alla miscela base, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Variegare con JOYCREAM DARK e JOYCOUVERTURE ARANCIA. Decorare con fettine di arancia e granella di cioccolato lucida.

