



# Joycremini

## JOYCREMINO BESAMEMUCHO

### INGREDIENTI

Miscela base (creme)	g 3000
JOYPASTE VANIGLIA Madagascar/Bourbon	g 40
TOTALE	g 3040
JOYCREAM BESAMEMUCHO	q.b.

Aggiungere alla miscela base JOYPASTE VANIGLIA, 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 BESAMEMUCHO. Decorare la superficie a piacere.