



Joycremini

JOYCREMINO NOCCIOLA/NOCCIOLATA

INGREDIENTI

Miscela base (creme)	g 3000
PASTA NOCCIOLA o PASTA NOCCIOLA STABILIZZATA	g 270
JOYPLUS PROSOFT	g 60
TOTALE	g 3300

Aggiungere alla miscela base JOYPLUS PROSOFT e la PASTA NOCCIOLA. 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 NOCCIOLATA ICE o NOCCIOLATA ICE CROK. Decorare la superficie con CRUNCHY BEADS.