



CREMINO FRIZZZI POP CHOC FIORDILATTE

Cremino al fiordilatte con variegato frizzante al cioccolato gianduia

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL FIORDILATTE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE
JOYQUICK FIORDILATTE
TOTALE

g 2700
g 900
g 3600

PREPARAZIONE

Aggiungere **JOYQUICK FIORDILATTE** al latte bollente.
Miscelare con mixer ad immersione o frusta, fino a completa dispersione.
Lasciar riposare la miscela per 10/15 minuti, quindi mantecare.

INSERTO E TOPPER FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC

g 1800

PREPARAZIONE

- Versare (800 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC negli appositi stampi di silicone per **inserti** e abbattere fino a completo indurimento
- Versare (1000 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC negli appositi stampi di silicone per **topper** e abbattere fino a completo indurimento

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare uno strato con superficie liscia.

Staccare dallo stampo in silicone l'inserto di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Depositare immediatamente un altro strato di gelato (1,5 KG circa) lisciandolo bene e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.

Formare lo strato finale del Cremino stendendo, sulla superficie, un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 10 minuti, oppure utilizzare uno stampo in silicone Top Ice per creare delle texture particolari.

Decorare la superficie a piacere con decori DOBLA.

ATTENZIONE:

Per ottenere il sorprendente effetto scoppiettante e frizzante, è molto importante tenere una giusta proporzione di 2 parti di gelato al fiordilatte e 1 parte di variegato JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC è ottimo anche abbinato a [JOYQUICK WHITE CHOCOLATE](#)