



FRIZZZI POP CHOC BUBBLE BLUE

Gelato al bubble blue con variegato frizzante al cioccolato gianduia.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL BUBBLE BLUE

INGREDIENTI

BASE BIANCA	g 4000
JOYPASTE BUBBLE BLUE	g 200
TOTALE	g 4200

PREPARAZIONE

Miscelare con mixer ad immersione la **JOYPASTE BUBBLE BLUE** e la base bianca.
Mantecare.

VARIEGATURA FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC	g 2000
---------------------------	--------

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare un primo strato.

Variegare il gelato con JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa).

Depositare immediatamente un altro strato di gelato (2 kg circa) e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.

Variegare con un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 5 minuti.

Decorare il gelato a piacere con decori Dobra.

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

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

JOYCREAM FRIZZZI POP CHOC è ottima abbinata anche alla [JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM](#)