



# TIRAMISÙ BE FREE

## BASE BIANCA PER GELATI CREMA

---

### INGREDIENTI

JOYBASE BE FREE CREAM

LATTE

PANNA

SACCAROSIO

g 610

g 2720

g 300

g 370

### PREPARAZIONE

Inserire il latte nel pasteurizzatore ed iniziare la produzione.

A 45°C aggiungere il saccarosio e JOYBASE BE FREE CREAM. A 65°C aggiungere la panna.

Ultimare la pastorizzazione a 85°C e raffreddare a 4°C.

Lasciar maturare la miscela come da classica procedura.

## GELATO AL TIRAMISÙ

---

### INGREDIENTI

MASCARPONE

TUORLO D'UOVO

MARSALA

DESTROSIO

g 200

g 200

g 120

g 80

### PREPARAZIONE

Aggiungere alla base bianca tutti gli altri ingredienti.

Miscelare e mantecare.