



BELLE HELENE

Gelato alla gusto di pera e cioccolato

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 3000

g 60

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA BIANCA** e mixare.

Mantecare come di consueto.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

Q.B.

PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM DARK** e **TUTTAFRUTTA PERA CESARIN**.

Estrarre il restante gelato e mettere in abbattitore per circa 3 minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

PREPARAZIONE

Decorare con **JOYCREAM DARK**, **TUTTAFRUTTA PERA CESARIN** e **DOBLA CHOCOLATE PEAR SILHOUETTE 77909**.