



CREMINO FRIZZZI POP BLUE

GELATO AROMATIZZATO

INGREDIENTI

BASE BIANCA
JOYPASTE AMORENERO

g 3600
g 140

PREPARAZIONE

- Miscelare con mixer ad immersione la base bianca con la JOYPASTE AMORENERO
- Mantecare

INSERTO E TOPPER FRIZZANTI

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE

g 1800

PREPARAZIONE

INSERTO: Versare (800 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE negli appositi stampi di silicone per inserti e abbattere fino a completo indurimento
TOPPER: Versare (1000 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE negli appositi stampi di silicone per topper (Top Ice) 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 BLUE e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Depositare immediatamente un altro strato di gelato (1,6 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 BLUE (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 decorazioni DOBLA.

AVVERTENZE: 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

Altre aromatizzazioni consigliate:

- Joypaste Blubble fun
- Joypaste Biscotto premium
- Joypaste vaniglia Madagascar
- Joypaste bubble blue
- Joygelato Che panna!
- Joyquick White chocolate