

FRIZZZI POP BLUE BUBBLEFAN

GELATO GUSTO BUBBLEFAN

INGREDIENTI

BASE BIANCA	g 4000
JOYPASTE BUBBLEFAN	g 320

PREPARAZIONE

-Miscelare con mixer ad immersione la base bianca con la JOYPASTE BUBBLEFAN

-Mantecare

VARIEGATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE	g 2000

PREPARAZIONE

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

-Variegare il gelato con JOYCREAM FRIZZZI POP BLUE (1 kg).

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

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

-Decorare il gelato a piacere con decorazioni Dobla.

COMPOSIZIONE FINALE

Altre aromatizzazioni consigliate:

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