



GELATO CALDO

Dosi per una vaschetta

INGREDIENTI

JOYBASE GELATO CALDO	g 500
LATTE	g 500
MISCELA BASE, GELATO O PANNA	g 500
TOTALE	g1.500

Aggiungere JOYBASE GELATO CALDO al latte e alla miscela base/gelato/panna, montare in planetaria a media velocità per circa 3 minuti. Aggiungere quindi il gusto desiderato scelto tra la gamma JOYPASTE nel dosaggio consigliato. Le paste zuccherine possono essere aggiunte prima della montata.

Alcune proposte:

RICETTE PER 1,5 KG DI BASE	Pasta aromatizzante	g	Variegatura (JOYCREAM o JOYFRUIT)	Altre aggiunte o decorazioni
VANIGLIA MELBA	JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR	50-60	JOYFRUIT PESCA	DULCAMARA, fettine di pesca
TIRAMISÙ CROCCANTISSIMO	JOYPASTE TIRAMISU'	140	JOYCREAM CROCCANTISSIMO	HAPPYCAO, cubetti di pan di Spagna
TARTE CITRON	JOYPASTE BISCOTTO D'EMILIA	80-90	JOYCREAM LEMONBISCOTTO	GOCCE DI MERINGA

FILIPPOPI

RICOTTA E FICHI	JOYPASTE RICOTTA	150	JOYFRUIT FICO VERDE	Noci, fichi freschi
NOTTI BIANCHE	JOYPASTE WHITE CHOCO	150	JOYCREAM FRUITS ROUGES	GRANELLA CRUMBLE, lamponi, frutti di bosco
NOCCIOLA SUPREMA	JOYPASTE NOCCIOLA	150	NOCCIOLATA ICE	GRANELLA NOCCIOLE
MONT GLACÈ	JOYPASTE AMORENERO	80- 90	JOYCREAM MARRON GLACE'	CRUNCHY BEADS MILK, marron glacè in pezzi
MANDORLARANCIA	JOYPASTE MANDORLA	80- 90	JOYFRUIT ARANCIA	GRANELLA DI CROCCANTE, SFERETTE o CRUNCHY BEADS DARK
DIVINO	JOYPASTE ZABAIONE	120	JOYCREAM CHOCOBISCOTTO	GRANELLA DI BISCOTTO
NOCCIOLATO	JOYPASTE GIANDUIA	150	JOYCREAM NOCCIOLATA BIANCA	CRUNCHY BEADS MILK
SACHER TORTE	JOYPASTE COCOA INTENSE	120	JOYFRUIT ALBICOCCA	JOYCOUVERTURE EXTRA DARK, cubetti di pan di Spagna al cacao