



# JOYCREMINO BESAMEMUCHO

## GELATO ALLA VANIGLIA

---

### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE VANIGLIAMADAGASCAR BOURBON

TOTALE

JOYCREAM BESAMEMUCHO

### PREPARAZIONE

g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA**, mixare con mixer ad  
g 40 immersione e mantecare.

g 3.040 Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in  
Q.B. abbattitore.

Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM BESAMEMUCHO**.

Decorare la superficie a piacere.