

JOYCREMINO CHOCORANGE

GELATO ARANCIA

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)	g 3.000
JOYPASTE ARANCIA	g 120
TOTALE	g 3.120
JOYCREAM DARK	Q.B.

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE ARANCIA**. Mixare con mixer ad immersione e mantecare.

Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.

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

Decorare la superficie con fettine di arancia essiccata caramellizzata, filetti di scorza d'arancia e cruncy beads bianchi.