



JOYMILK CARMEL FLEUR DE SEL

GELATO AL CARMELLO

INGREDIENTI

LATTE	g 2.250
JOYCREAM CARMEL FLEUR DE SEL	g 1.500
TOTALE	g 3.750

PREPARAZIONE

Scaldare il latte fino a 50°C circa, aggiungere **JOYCREAM CARMEL FLEUR DE SEL**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM CARMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
------------------------------	------

PREPARAZIONE

Variegare con **JOYCREAM CARMEL FLEUR DE SEL**.