Stracciatella (Joycouverture Dark 52%)

GELATO

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)	g 4.000
PANNA FRESCA	g 250
JOYPLUS PROSOFT	g 40
TOTALE	g 4.290

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base JOYPLUS PROSOFT e la Panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE CHOC DARK 52%	Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare a bassa temperatura.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta mantecato il gelato, formare il primo strato di gelato nella vaschetta ed immediatamente versare su tutta la superficie JOYCOUVERTUREDARK 52% e miscelare.
Formare il secondo strato di gelato e versare altro variegato e miscelare.
Decorare la superficie con dell'altro JOYCOUVERTURE DARK 52% o con delle lastre molto fini di cioccolato puro.