



## BELLE HELENE

### GELATO ALLA GUSTO DI PERA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

##### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

g 3000

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

g 60

##### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA BIANCA** e mixare.

Mantecare come di consueto.

#### VARIEGATURA

##### INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

Q.B.

##### PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM DARK** e **TUTTAFRUTTA PERA CESARIN**.

Estrarre il restante gelato e mettere in abbattitore per circa 3 minuti.

#### COMPOSIZIONE FINALE

##### INGREDIENTI

JOYCREAM DARK

##### PREPARAZIONE

Decorare con **JOYCREAM DARK**, **TUTTAFRUTTA PERA CESARIN** e **DOBLA CHOCOLATE PEAR SILHOUETTE 77909**.