



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

GELATO AL GUSTO CHEESECAKE CON VARIEGATURA AI FRUTTI DI BOSCO

PREPARAZIONE DELLA MISCELA BASE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
ZUCCHERO
JOYBASE TALENTO - 50
PANNA 35% M.G.
LATTE MAGRO INSTANT
JOYGELATO CHEESECAKE

g 2120
g 435
g 117
g 212
g 117
g 150

PREPARAZIONE

Miscelare zucchero, **JOYBASE TALENTO 50**, **LATTE MAGRO INSTANT** ed aggiungerli alla panna e al latte.
Miscelare, mixare con mixer ad immersione e pastorizzare. Maturare a 5°C per circa 12 ore
Aggiungere **JOYGELATO CHEESECAKE** alla miscela base, miscelare, mixare con mixer ad immersione e infine mantecare.
Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.

VARIEGATURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO
BISCOTTI SBRICIOLATI
FRUTTI DI BOSCO

Q.B.
Q.B.
Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere circa un centimetro di **JOYFRUIT FRUTTI DI BOSCO** e decorare i bordi con dei biscotti sbriciolati e frutti di bosco.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Trovi tutte le ricette per le varie miscele base nella sezione dedicata!