ELVETIA CAKE

GELATO ALLO ZABAIONE, VARIEGATO CON PEPITE DI CIOCCOLATO E DAQUOISE ALLA MANDORLA

RECIPE.NUMBEROFPEOPLE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

STEP 1

INGREDIENTI

BASE BIANCA	g 4000
JOYPASTE ZABAIONE	g 440
PANNA 35% M.G.	g 200
LATTE FRESCO INTERO	g 200

PREPARAZIONE

Aggiungere alla base bianca la JOYPASTE ZABAIONE, il latte e la panna, mixare con mixer ad immersione e mantecare

VARIEGATURA

INGREDIENTI

PEPITA FONDENTE 1100	Q.B.

PREPARAZIONE

in estrazione, variegare con PEPITE 1100 di cioccolato e doquoise alla mandorla