



## JOYCREMINO BESAMEMUCHO

### GELATO ALLA VANIGLIA

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE VANIGLIAMADAGASCAR BOURBON

TOTALE

JOYCREAM BESAMEMUCHO

#### PREPARAZIONE

- g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.
- g 40
- g 3.040 Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.
- Q.B. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM BESAMEMUCHO**.
- Decorare la superficie a piacere.