



JOYCREMINO ROYAL PISTACCHIO

GELATO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)
JOYPASTE PISTACCHIO 100%
TOTALE
JOYCREAM PISTACCHIO

PREPARAZIONE

g 3.000 Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE PISTACCHIO**, mixare con mixer ad immersione e
g 250 mantecare.
g 3.250 Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.
Q.B. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM PISTACCHIO**.
Decorare la superficie con pistacchi interi e granella di pistacchio.