



## 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 SBRICCIOLATI  
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!