



PESTO DI MANDORLA E MIELE

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------|--------|
| MISCELA BASE, GELATO | g 1000 |
| JOYPASTE PESTO DI MANDORLA | g 125 |

PREPARAZIONE

Aggiungere JOYPASTE PESTO DI MANDORLA alla miscela base, miscelare e mantecare.

PREPARAZIONE DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------|------|
| JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO | Q.B. |
| MANDORLE TOSTATE | Q.B. |

PREPARAZIONE

Estrarre una parte di gelato e riempire degli stampi a forma di madeleine e lasciare in abbattitore fino a completo indurimento.

Ricoprire delle mandorle intere tostate con JOYCOUVERTURE GIANDUIOTTO, precedentemente scaldato a 35°.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

| | |
|------------------|------|
| JOYTOPPING MIELE | Q.B. |
|------------------|------|

PREPARAZIONE

Estrarre la restante parte del gelato.

Staccare dallo stampo l'inserti e decorare la vaschetta.

Decorare con JOYTOPPING MIELE, lamelle di mandorle e mandorle ricoperte.