



CREMINO FRIZZZI POP PINK LIMONE

Cremino al limone con variegato frizzante ai frutti rossi

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SORBETTO AL LIMONE

INGREDIENTI

ACQUA	g 2500
JOYQUICK LIMONE	g 1250
TOTALE	g 3750

PREPARAZIONE

Miscelare con mixer ad immersione il **JOYQUICK LIMONE** e l'acqua.

Lasciar riposare per 10/15 minuti e mantecare.

INSERTO E TOPPER FRIZZANTE

INGREDIENTI

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK	g 1800
---------------------------	--------

PREPARAZIONE

- Versare (800 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK negli appositi stampi di silicone per inserti e abbattere fino a completo indurimento.

- Versare (1000 gr circa) di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK negli appositi stampi di silicone per topper e abbattere fino a completo indurimento.

COMPOSIZIONE FINALE

Estrarre una prima parte di gelato dal mantecatore (2 kg circa) e formare uno strato con superficie liscia.

Staccare dallo stampo in silicone l'inserto di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Depositare immediatamente un altro strato di gelato (1,5 KG circa) lasciandolo bene e mettere in abbattitore per 2-3 minuti.

Formare lo strato finale del Cremino stendendo, sulla superficie, un ulteriore strato di JOYCREAM FRIZZZI POP PINK (1 kg circa) e porre in abbattitore per circa 10 minuti, oppure utilizzare uno stampo in silicone Top Ice per creare delle texture particolari.

Decorare la superficie a piacere con decori DOBLA.

ATTENZIONE:

Per ottenere il sorprendente effetto scoppiettante e frizzante, è molto importante tenere una giusta proporzione di 2 parti di sorbetto limone e 1 parte di variegato JOYCREAM FRIZZZI POP PINK.



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

JOYCREAM FRIZZZI POP PINK è ottimo anche abbinato a [JOYQUICK FRAGOLA](#)