



DUBAI CARAMEL

👤 Livello base

Ricetta per preparare una vaschetta di Dubai Caramel (1kg).

Per questo gusto di gelato è prevista la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE

Latte Intero

Panna 35% di grasso

[Joypaste Biscocrema](#)

Saccarosio

[Joycouverture Extra Choc Milk](#)

[Joycream Dubai Caramel](#)

PREPARAZIONE

500g

315g

60g

40g

85g

qb

qb

- Mixare in una caraffa la BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE ([scopri qui](#) come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Preparare in un silicone o carta forno una lastra di pari misura della vaschetta di JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK
- Versare nel Mantecatore e stratificare in mezzo con JOYCREAM DUBAI CARAMEL
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante di gelato lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5 minuti circa.
- Versare uno strato di JOYCREAM DUBAI CARAMEL e dopo 2 min di abbattitore appoggiare la lastra di JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC MILK
- Rompere la superficie della lastra con una spatola. Abbattere per 5 min circa
- Decorare a piacere con pasta kataifi tostata
- Servire in vetrina a -12/13°C