



VASCHETTA DI GELATO CON FRANÚÍ

👤 Livello base

Ricetta per preparare 1 kg di gelato decorato con Franuí.

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

Acqua
 Purea di lampone
[Joylife Purafrutta Veg](#)
[Joycream Raspberry Milk](#)
[Joycream Raspberry White](#)
[Joycouverture Extra Choc Milk](#)
[Joycouverture Extra Choc White](#)

PREPARAZIONE

- | | |
|-------|--|
| 1000g | |
| 2000g | • Versare acqua all'interno di una caraffa con 2kg di purea al lampone senza l'aggiunta di zuccheri al suo interno. Aggiungere Joylife Purafrutta Veg e mixare fino a completo discioglimento, poi lasciare riposare 30 min. |
| 900g | |
| qb | • Mantecare e variegare a metà vaschetta con Joycream Raspberry Milk livellandolo sulla superficie. |
| qb | • Inserire uniformemente Joycouverture Extra Choc Milk e White precedentemente riscaldate. |
| qb | • Chiudere la vaschetta con il gelato a circa 1.0-1.5cm dal bordo e riporre in abbattitore per 5 min. |
| qb | • Aggiungere uno strato di Joycream Raspberry White e abbattere 5-6 min. |
| | • Versare uno strato di Joycouverture Extra Choc White (100-130 g), livellare, poi aggiungere lo strato di Joycouverture Extra Choc Milk e congelare a -20°C per 3 min. |

DECORAZIONE

INGREDIENTI

Franuí

PREPARAZIONE

qb Rompere la copertura sollevando alcune lastre e decorare con i Franuí tagliati a metà.