



ASSOLUTO CARMELLO

👤 Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al caramello salato (1kg)

Questa ricetta prevede la preparazione della Base Bianca Leggera 100 F, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Latte intero

[Joycream Caramel Fleur De Sel](#)

[Base Bianca Leggera 100 F](#)

[Joybase Superfrutta 50](#)

500ml

350g

150g

5g

- Mixare in una caraffa Latte intero, Base Bianca Leggera 100F ([scopri qui](#) come realizzarla) e Joycream Caramel Fleur De Sel e Joybase Superfrutta 50.
- Lasciar a riposo per 30 minuti circa.
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo con Joycream caramel Fleur De Sel
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

[Joycream Caramel Fleur De Sel](#)

qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Caramel Fleur De Sel e riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa.
- Servire in vetrina a -12/13°C



Extraordinary
made simple.