



CRYSTAL MANGO

👤 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di Gelato al Cocco con Variegatura al Mango (1kg).

Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA LEGGERA 100 F, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

[Base Bianca leggera 100 F](#)

[Joygelato Cocco](#)

[Joypaste vaniglia 1919](#)

Panna

[Joycream Crystal Mango](#)

1kg

30g

10g

50g

qb

- Mixare in una caraffa Base Bianca Leggera 100F ([scopri qui](#) come realizzarla), Joygelato Cocco e Joypaste Vaniglia 1919. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e stratificare in mezzo con Joycream Crystal Mango
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante della vasca lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5min circa.

DECORAZIONE

[Joycream Crystal Mango](#)

Mango New Dobra

Mango fresco

Cocco fresco

qb

qb

qb

qb

- Versare uno strato di Joycream Crystal Mango e riporre in abbattitore per 5-6 minuti
- Decorare a piacere alternando fette di Mango, Cocco a pezzi e Mango New Dobra.



Extraordinary
made simple.