

RICETTARIO



GLI
INCONFONDIBILI



MUY BUENO

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



RICETTA



INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
JOYPASTE NOCCIOLA	G	180
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	G	90
TOTALE	G	3270
JOYCREAM WAFERNUT NOIR		QB
NOCCILATA BIANCA		QB

PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Mixare alla base bianca la Joypaste Nocciola e Joypaste Crema Pasticcera; quindi mantecare. Variegare con Joycream Wafernut Noir e Nocciolata bianca quanto basta.

Decorare con Kinder Bueno a pezzi e decorazioni Dobra Twist White



C.SO GARIBALDI 173
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

WWW.SIPAT.IT

INFO@SIPAT.IT - ACADEMY@SIPAT.IT

Distributore



SEGUICI SU



NOCCIO- COCCO

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
JOYGELATO COCCO	G	150
TOTALE	G	3150
NOCCIOLATA ICE		QB



PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Mixare alla base bianca il Joygelato Cocco e mantecare.

Variegare con la Nocciolata Ice.

Decorare con Dobla Butterfly.



C.SO GARIBALDI 173
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

WWW.SIPAT.IT

INFO@SIPAT.IT - ACADEMY@SIPAT.IT

Distributore



SEGUICI SU



OREO

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



RICETTA



INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	4000
JOYPASTE AMORENERO	G	200
TOTALE	G	4200
JOYCREAM AMORENERO		QB

PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Mixare alla base bianca la joypaste e mantecare.
Disporre il gelato in vaschetta e variegare con il Joycream Amorenero.
Infine decorare con biscotti Oreo e Cigarillo Dobla.



C.SO GARIBALDI 173
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

WWW.SIPAT.IT

INFO@SIPAT.IT - ACADEMY@SIPAT.IT

Distributore



SEGUICI SU



OVETTO KINDER

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
JOYQUICK WHITE CHOCOLATE	G	1600
LATTE FRESCO	G	3100
TOTALE	G	3700
NOCCIOLATA ICE		QB



PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Scaldare il latte e portarlo quasi a bollore, aggiungere quindi il quick al cioccolato bianco e mantecare.
Estrarre il gelato mantecato e stenderlo nella vaschetta, versare sopra la Nocciolata Ice di modo da ricoprire tutta la superficie e decorare con ovetti kinder e decorazione Dobla Spots original



C.SO GARIBALDI 173
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

WWW.SIPAT.IT
INFO@SIPAT.IT - ACADEMY@SIPAT.IT

Distributore



SEGUICI SU



OVETTO KINDER 2.0

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO	G	480
LATTE FRESCO	G	300
TOTALE	G	3780
NOCCIOLATA ICE		QB



PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Scaldare la Base Bianca, aggiungere quindi il cioccolato bianco e il latte; poi mantecare.

Estrarre il gelato mantecato e stenderlo nella vaschetta, versare sopra la Nocciolata Ice di modo da ricoprire tutta la superficie e decorare con ovetti kinder e decorazione Dobra Spots original



C.SO GARIBALDI 173
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

WWW.SIPAT.IT

INFO@SIPAT.IT - ACADEMY@SIPAT.IT

Distributore



SEGUICI SU



PAN DI STELLE

JOYGELATO
FINEST ITALIAN GELATO



RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	G	120
CACAO AMARO 22/24	G	120
BISCOTTI SBRICCIOLATI		90
TOTALE	G	3330
NOCCIOLATA ICE		QB



PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Mixare alla base bianca la Joypaste Biscotto Premium, il cacao 22/24 amaro e i biscotti. Variegare con la Nocciola Ice.

Decorare con biscotti Pan di Stelle a pezzi e decorazioni Dobla Sprinkle Stars White.



C.SO GARIBALDI 173
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

WWW.SIPAT.IT

INFO@SIPAT.IT - ACADEMY@SIPAT.IT

Distributore



SEGUICI SU

