

# RICETTARIO



**JOYGELATO**

FINEST ITALIAN GELATO



# WONDER NUT



**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO

**RICETTA**

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
JOYPASTE GIANDUIA	G	180
<b>TOTALE</b>	G	<b>3180</b>
JOYCREAM WAFERNUT NOIR		QB



## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Mixare alla base bianca le Joypaste Gianduia e mantecare.

Variegare con Joycream Wafernut Noir.

Decorare con Wafer a pezzi e decorazione Dobla Rosette dark/white small.



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

[WWW.SIPAT.IT](http://WWW.SIPAT.IT)

[INFO@SIPAT.IT](mailto:INFO@SIPAT.IT) - [ACADEMY@SIPAT.IT](mailto:ACADEMY@SIPAT.IT)

**Distributore**



SEGUICI SU



# KING CAMELLATO

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



## RICETTA



INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	4000
PANNA	G	250
JOYPLUS PROSOFT	G	30
<b>TOTALE</b>	<b>G</b>	<b>4280</b>
JOYCREAM CAMELLATO	G	QB
JOYCOVERTURE DARK CHOC	G	QB

## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Mixare alla Base bianca la panna e il Joyplus Prosoft e mantecare.

Estrarre il gelato mantecato e variegare con Joycream Caramellato e Joycoverture Dark Choc.

Decorare con Dobra Cigarillo Retro.



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

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

Distributore



SEGUICI SU



# BISCOTTINO

  
**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



## RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
P	G	150
TOTALE	G	3150
CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE	G	QB



## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Scaldare la Base Bianca e aggiungere Joypaste Biscotto Premium e mantecare.

Estrarre il gelato mantecato e variegare con Joycream Chocobiscotto gluten free.

Decorare con biscotti e decorazione Dobla Sunflower 2D.



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

[WWW.SIPAT.IT](http://WWW.SIPAT.IT)

[INFO@SIPAT.IT](mailto:INFO@SIPAT.IT) - [ACADEMY@SIPAT.IT](mailto:ACADEMY@SIPAT.IT)

Distributore



SEGUICI SU



# CAFFETTONE

  
**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



## RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	4000
JOYGELATO MASCARPONE	G	80
<b>TOTALE</b>	<b>G</b>	<b>4080</b>
JOYCREAM CAFFE' BISCOTTO		QB



## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Scaldare la Base Bianca e aggiungere Joygelato Mascarpone e mantecare.

Estrarre il gelato mantecato e variegare con Joycream Caffè Biscotto.

Decorare con Dobla Mokka Beans.



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

[WWW.SIPAT.IT](http://WWW.SIPAT.IT)

[INFO@SIPAT.IT](mailto:INFO@SIPAT.IT) - [ACADEMY@SIPAT.IT](mailto:ACADEMY@SIPAT.IT)

Distributore



SEGUICI SU



# DIVINO

**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



## RICETTA



INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
JOYPASTE ZABAIONE	G	150
TOTALE	G	3150
CHOCOBISCOTTO		QB



## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Scaldare la Base Bianca e aggiungere Joypaste Zabaione e mantecare.

Estrarre il gelato mantecato e variegare con Joycream Chocobiscotto.

Decorare con decorazione Dobla Rosette dark/white.



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

[WWW.SIPAT.IT](http://WWW.SIPAT.IT)

[INFO@SIPAT.IT](mailto:INFO@SIPAT.IT) - [ACADEMY@SIPAT.IT](mailto:ACADEMY@SIPAT.IT)

Distributore



SEGUICI SU



# PISTACCHIO GRAN RISERVA

  
**JOYGELATO**  
FINEST ITALIAN GELATO



## RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
BASE BIANCA	G	3000
PISTACCHIO GRAN RISERVA	G	330
SALE	G	5
<b>TOTALE</b>	<b>G</b>	<b>3335</b>



## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

Scaldare la Base Bianca e aggiungere Joypaste Pistacchio gran riserva e mantecare.

Estrarre il gelato mantecato.

Decorare con pistacchi e decorazione Dobra Sunflower 2D.



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

[WWW.SIPAT.IT](http://WWW.SIPAT.IT)

[INFO@SIPAT.IT](mailto:INFO@SIPAT.IT) - [ACADEMY@SIPAT.IT](mailto:ACADEMY@SIPAT.IT)

Distributore



SEGUICI SU



# TENDER DESSERT



**irca**  
SINCE 1919



## RICETTA

INGREDIENTI	U.M.	QUANTITA'
TENDER DESSERT	G	300
PANNA	G	1000
+ PASTA AROMATIZZANTE	G	100 CIRCA
TOTALE	G	1400



## PREPARAZIONE E ISTRUZIONI

SEMIMONTARE LA PANNA CON IL TENDER DESSERT IN PLANETARIA CON FRUSTA; AROMATIZZARE CON LE PASTE AROMATIZZANTI A PIACERE.

PRODOTTO IDEATO PER LA CONSUMAZIONE DI SEMIFREDDI A -13 C°



C.SO GARIBALDI 173  
VENARIA REALE - TORINO

011 8975980 - 329 7727365

[WWW.SIPAT.IT](http://WWW.SIPAT.IT)

[INFO@SIPAT.IT](mailto:INFO@SIPAT.IT) - [ACADEMY@SIPAT.IT](mailto:ACADEMY@SIPAT.IT)

Distributore



SEGUICI SU

