

Gelimont



Mandarino&Fondente

Gelato al gusto di Mandarino, ricoperto con un morbido strato di Maya Ice Fondente Extra Dark, decorato con Variegato Mandarino di Ciaculli.



Gelato al gusto di Mandarino

Komplet Mandarino 1250 g (1 busta)

Acqua 2,6 – 2,8 lt



Dosare 2,6–2,8 litri di acqua fredda in una caraffa.

Versare il Komplet Mandarino, poco alla volta mescolando con frusta e poi con un mixer ad immersione.

Lasciar riposare per 15 minuti, quindi mantecare.

In fase di estrazione, formare una superficie piana.



Riporre la vaschetta in abbattitore per 15/20 minuti circa.

Ricopertura con Maya Ice Fondente Extra Dark

Sulla superficie del Gelato al Mandarino versare uno strato di Maya Ice Fondente Extra-Dark, e quindi riporre la vaschetta in abbattitore per almeno 30 minuti.



Decorazione con Variegato Mandarino di Ciaculli

Con il porzionatore, formare delle palline di gelato ed appoggiarle sulla superficie.

Disporle a piacere alternando le diverse colorazioni create dal gelato al mandarino e dalla Maya Ice Fondente Extra-Dark.



Decorare a piacere con il

Variegato Mandarino di Ciaculli sia sulle palline di gelato che sulla superficie del fondente creando un effetto di contrasto sia di colore che di sapore.

Disporre la vaschetta in vetrina per la vendita.

