



# GELATO SPECULOOS

## BASE BIANCA PASTORIZZATA

---

### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 2080
SACCAROSIO	g 410
LATTE MAGRO IN POLVERE	g 30
PANNA 35% M.G.	g 250
JOYBASE LEGGERA 100	g 230
TOTALE	g 3000

### PREPARAZIONE

Realizzare la base bianca pastorizzando come di consueto

## AROMATIZZAZIONE

---

### INGREDIENTI

JOYCREAM SPECULOOS	g 1000
LATTE 3.5% M.G.	g 1000

### PREPARAZIONE

Aggiungere tutti gli ingredienti alla base bianca e mixare con mixer ad immersione.  
Lasciare riposare per 15-20 minuti.  
Mantecare come di consueto.

## VARIEGATURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

JOYCREAM SPECULOOS	Q.B.
--------------------	------

### PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM SPECULOOS e decorare con biscotti Speculoos.

## COMPOSIZIONE FINALE

**AVVERTENZE:** il dosaggio del latte, che ha funzione correttiva sul bilanciamento di zuccheri e grassi, può variare a seconda delle caratteristiche della base utilizzata.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Puoi realizzare questo gelato partendo da una qualsiasi base bianca realizzata con JOYBASE