

CHERRY LOVE



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Gianduia</i>	400 gr
<i>Ice fondente Callebaut</i>	400 gr
<i>Variegato cherry Giuso</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mixare la base con la gianduia e lo zucchero, mantecare. Estrarre il gelato e decorare con Ice fondente e variegato Cherry Giuso.

CREMINO CHERRY LOVE

INGREDIENTI

<i>Cuzco superior</i>	1500 gr
<i>Acqua</i>	2500 gr
<i>Variegato cherry</i>	600 gr
<i>Ice fondente Callebaut</i>	400 gr

PROCEDIMENTO

Mixare l'acqua calda con il cuzco superior. Estrarre il gelato e farcire con variegato Cherry e Ice fondente Callebaut infine appiattire la superficie e versare il variegato cherry livellando il prodotto in vaschetta con la copertura ice fondente.