

Dubai Temptation

UNA GUSTOSA PRELIBATEZZA ISPIRATA AL MEDIO ORIENTE



BASE GELATO

- 1 busta **READY CHOCO CLASSICO**
- 2500 g latte intero
- 1000 g **IVORY COAST CHIPS 60%**

VARIEGATURA

- q.b. **VARIEGÒ PISTACCHIO**
- q.b. pasta kataifi cotta al forno

DECORAZIONE

- q.b. pasta kataifi cotta al forno
- q.b. pistacchi in granella

Procedere con la base gelato sciogliendo Ready Choco nel latte caldo (70°C), aggiungere il cioccolato e miscelare (in alternativa pastorizzare il tutto a 65°C), poi mantecare e in estrazione variegare con Variegò Pistacchio e pasta kataifi mescolati insieme. Decorare a piacere usando pistacchi in granella e pasta kataifi.