

Női csók A HÉT FAGYLALTJA



A Bacio di Dama a piemonti régió kedvenc süteménye.

A mogyoró, a mandula és a ropogós textúrájú étcsokoládé intenzív fúziójának a párosítása, ami most izgalmas fagylalt formájában kel életre.

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3520 g
Pernigotti KIT Bacio di Dama mandulás-mogyorós paszta	400 g
Dextróz	80 g
Összesen	4000 g

DEKORÁCIÓ

Pernigotti KIT Bacio di Dama étcsokoládés paszta **ízlés szerint**

Botmixerrel keverje a mandulás-mogyorós pasztát az elkészített fehér alaphoz és fagyassza ki. Engedje ki a tégelybe a fagylalt felét, majd variegálja a Pernigotti Bacio di Dama étcsokoládés pasztával. Engedje rá a maradék fagylaltot és ismételje meg a folyamatot.

Tipp: Dekorációnak használjon Bacio di Dama kekszet.