



## Crumble

<b>Crème Cake Base Plain DAWN</b>	500 γρ.
<b>Βούτυρο Βρετάνης 82% CANDIA</b>	160 γρ.

Κάνουμε crumble αναμειγνύοντας όλα τα υλικά μαζί.

Ψήνουμε στους 165°C για ±20 λεπτά.

## Crème Brûlée Μαστίχα

<b>Crème Brûlée ELLE &amp; VIRE</b>	500 γρ.
<b>Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE &amp; VIRE</b>	250 γρ.
<b>Ινβερτοζάχαρο UNIGLAD</b>	160 γρ.
<b>Integrattori con Fibra FABBRI</b>	50 γρ.
<b>Delipaste Μαστίχα FABBRI</b>	50 γρ.

Χτυπάμε όλα τα υλικά μαζί.

Γεμίζουμε την μπασκέτα σε ύψος 2 εκ. και τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να παγώσει.

## Παγωτό

<b>Βάση Παγωτού</b>	1.000 γρ.
<b>Delipaste Biscotti FABBRI</b>	60 γρ.
<b>Γάλα 3,5% ELLE &amp; VIRE</b>	50 γρ.

Εκτέλεση: Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και παγώνουμε στην παγωτομηχανή.  
Διακοσμούμε με **Variegato Snackoloso Amarena Nuts FABBRI**.

### **Μοντάρισμα**

Στην μπασκέτα τοποθετούμε μια στρώση έτοιμο ψημένο crumble, απλώνουμε μια στρώση Crème Brûlée και κλείνουμε με μια ακόμα στρώση crumble. Τοποθετούμε στην κατάψυξη ώστε να δημιουργηθεί ένθετο.

Ετοιμάζουμε το παγωτό και στρώνουμε στη βάση της μπασκέτας. Στη συνέχεια, τοποθετούμε το παγωμένο Ένθετο και καλύπτουμε με παγωτό γεμίζοντας την μπασκέτα που θα τοποθετηθεί στη βιτρίνα παγωτού.