



# HALLELUJAH GELATO DAY

chef Livello intermedio

## PREPARAZIONE GELATO

### INGREDIENTI

latte fresco intero

panna

Saccarosio

JOYPLUS PROSOFT

JOYBASE LEGGERA 100

JOYPASTE GIANDUIA AMARA

### PREPARAZIONE

2250g In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase

220g leggera f 100 e mixare. Aggiungere joypaste gianduia amara e mixare.

550g Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.

70g

250g

360g

## PREPARAZIONE VARIEGATO

### INGREDIENTI

RENO X FONDENTE 54,5%

GRANELLA DI NOCCIOLA

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

### PREPARAZIONE

qb Sciogliere Reno X Fondente e inserire nocciole tostate e granella di nocciole

qb e utilizzarlo per variegare il gelato al gianduia.

qb

## Composizione finale

Decorare la vaschetta con cioccolato fondente Reno X, nocciole intere tostate e granella di nocciole, dobla lace flower white assortment.