



HALLELUJAH GELATO DAY

👩🏻 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, doppia lace flower white assortment.