



HALLELUJAH GELATO DAY

🏠 Livello intermedio

PREPARAZIONE GELATO

latte fresco intero
panna
Saccarosio
[JOYPLUS PROSOFT](#)
JOYBASE LEGGERA 100
[JOYPASTE GIANDUIA AMARA](#)

2250g
220g
550g
70g
250g
360g

In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase leggera f100 e mixare. Aggiungere joypaste gianduia amara e mixare. Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.

PREPARAZIONE VARIEGATO

RENO X FONDENTE 54,5%
[GRANELLA DI NOCCIOLA](#)
[NOCCIOLE INTERE TOSTATE](#)

qb
qb
qb

Sciogliere Reno X Fondente e inserire nocciole tostate e granella di nocciole e utilizzarlo per variegare il gelato al gianduia.

COMPOSIZIONE FINALE

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.