

HALLELUJAH GELATO DAY

☐ Livello intermedio

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

latte fresco intero

panna

2250g In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase
220g leggera f 100 e mixare. Aggiungere joypaste gianduia amara e mixare.

Saccarosio

30YPLUS PROSOFT

70g

70g

JOYBASE LEGGERA 100 250g JOYPASTE GIANDUIA AMARA 360g

PREPARAZIONE VARIEGATO

INGREDIENTI

RENO X FONDENTE 54,5%

GRANELLA DI NOCCIOLA

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

PREPARAZIONE

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 nocciola, dobla lace flower white assortment.