

TORTA DELLA NONNA

Preparazione gelato

INGREDIENTI

Miscela base JOYPASTE CREMA PASTICCERA

PREPARAZIONE

3000g Aggiungere alla miscela **JOYPASTE CREMA PASTICCERA** e mixare. 200g Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM LEMONBISCOTTO.** Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO
pinoli
GRANELLA DI BISCOTTO

PREPARAZIONE

Versare sulla superficie JOYCREAM LEMONBISCOTTO.

In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.

Staccare dallo stampo l'inserto e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Decorare la superficie con pinoli, **GRANELLA DI BISCOTTO** e **DOBLA CHOCOLATE LEMON LID** (77453).



RICETTA CREATA DA:

LAURA DI MODUGNO

GELATIERA