



TORTA DELLA NONNA

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PREPARAZIONE GELATO

Miscela base
JOYPASTE CREMA PASTICCERA

3000g
200g

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

VARIEGATURA

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

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

COMPOSIZIONE FINALE

JOYCREAM LEMONBISCOTTO
pinoli
GRANELLA DI BISCOTTO

qb Versare sulla superficie **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.
qb In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.
Staccare dallo stampo l'insero e posizionarlo sulla superficie del gelato.
Decorare la superficie con pinoli, **GRANELLA DI BISCOTTO** e **DOBLA CHOCOLATE LEMON LID** (77453).