



TORTA DELLA NONNA

chef Livello intermedio

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

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

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

pinoli

GRANELLA DI BISCOTTO

PREPARAZIONE

- qb Versare sulla superficie **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.
- qb 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 **DOBIA CHOCOLATE LEMON LID** (77453).



RICETTA CREATA DA:

LAURA DI MODUGNO

GELATIERA