

GELATO ALLE CHIACCHIERE

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTIPREPARAZIONElatte2600gIn una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybasepanna150gpassion sa 100 e mixare. Aggiungere joypaste biscotto premium eSaccarosio550gchiacchiere. Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM50g

JOYBASE PASSION SA 100 260g
CHIACCHIERE 370g
JOYPLUS PROSOFT 70g

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

NOBEL CARAMEL

PREPARAZIONE

Sciogliere NOBEL CARAMEL e versare sul gelato. Spatolare per creare una stracciatella.

Puoi scegliere anche NOBEL PISTACCHIO o gli altri prodotti della gamma Nobel (**scoprili qui**)

Composizione finale

Decorare con Nobel Caramel e con le decorazioni in cioccolato: Dobla Lace Butterfly Dark e Dobla Tornado White Dark. Puoi decorare la tua vaschetta gelato aggiungendo delle Chiacchiere (**scopri la ricetta qui**).



RICETTA CREATA DA:

LAURA DI MODUGNO

GELATIERA