



GELATO ALLE CHIACCHIERE

👤 Livello intermedio

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

latte
panna
Saccarosio
[JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM](#)
JOYBASE PASSION SA 100
CHIACCHIERE
[JOYPLUS PROSOFT](#)

PREPARAZIONE

2600g In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase
150g passion sa 100 e mixare. Aggiungere joypaste biscotto premium e
550g chiacchiere. Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.
50g
260g
370g
70g

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

[NOBEL CARAMEL](#)

PREPARAZIONE

qb Sciogliere NOBEL CARAMEL e versare sul gelato. Spatolare per creare una stracciatella.
Puoi scegliere anche NOBEL PISTACCHIO o gli altri prodotti della gamma Nobel ([scopri 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