



GELATO ALLE CHIACCHIERE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PREPARAZIONE GELATO

latte	2600g
panna	150g
Saccarosio	550g
<u>JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM</u>	50g
JOYBASE PASSION SA 100	260g
CHIACCHIERE	370g
<u>JOYPLUS PROSOFT</u>	70g

In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase passion sa 100 e mixare. Aggiungere joypaste biscotto premium e chiacchiere. Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.

COMPOSIZIONE FINALE

<u>NOBEL CAMEL</u>	qb
--------------------	----

Sciogliere NOBEL CAMEL e versare sul gelato. Spatolare per creare una straciatella. 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: Dobra Lace Butterfly Dark e Dobra Tornado White Dark. Puoi decorare la tua vaschetta gelato aggiungendo delle Chiacchiere ([scopri la ricetta qui](#)).



Extraordinary
made simple.