

GELATO ALLE CHIACCHIERE

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno

Gelatiera

PREPARAZIONE GELATO

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

COMPOSIZIONE FINALE

NOBEL CARAMEL	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 (**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**).

irca GROUP Extraordinary made simple.