



# GELATO ALLE CHIACCHIERE

chef 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. Spatalare 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: Dobra Lace Butterfly Dark e Dobra Tornado White Dark.  
Puoi decorare la tua vaschetta gelato aggiungendo delle Chiacchiere ([scopri la ricetta qui](#)).



**RICETTA CREATA DA:**  
**LAURA DI MODUGNO**  
**GELATIERA**