



# NOCCIOLA CROCCANTE

👤 Livello intermedio

## PREPARAZIONE GELATO

### INGREDIENTI

Miscela base, gelato

JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE

JOYPLUS PROSOFT

### PREPARAZIONE

3000g Aggiungere alla miscela **JOYPASTE NOCCIOLA** e mixare.

240g Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

80g

## VARIEGATO

### INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE CROCK

### PREPARAZIONE

qb

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM NOCCIOLATA ICE CROCK**.

Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

## COMPOSIZIONE FINALE

---

### INGREDIENTI

HAZELNUT CRUNCH

NOCCIOLATA ICE CROCK

### PREPARAZIONE

- qb Variiegare il gelato con **JOYCREAM NOCCIOLATA ICE CROCK, HAZELNUT**
- qb **CRUNCH, DOBLA ELEGANCE WHITE 77182 e DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL 77451.**



**RICETTA CREATA DA:**

**LAURA DI MODUGNO**

**GELATIERA**