



NOCCIOLA CROCCANTE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelateria

PREPARAZIONE GELATO

Miscela base, gelato
[JOYPASTE NOCCIOLA INTENSE](#)
[JOYPLUS PROSOFT](#)

3000g Aggiungere alla miscela **JOYPASTE NOCCIOLA** e
240g mixare.
80g Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

VARIEGATO

[NOCCIOLATA ICE CROCK](#)

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

[HAZELNUT CRUNCH](#)
[NOCCIOLATA ICE CROCK](#)

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