



NOCCIOLA CROCCANTE

chef 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
NOCCIOLOGATA ICE CROCK

PREPARAZIONE

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



RICETTA CREATTA DA:
LAURA DI MODUGNO
GELATIERA