



GELATO AL BISCOTTO GLUTEN FREE

👨🍳 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Marco Orfei
Gelatiere

GELATO

base bianca - ZUCCHERINA
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM
panna 35% m.g.

4000g
200g
200g

- Aggiungere JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM alla miscela base, mixare con mixer ad immersione e mantecare.
- Decorare con granella di pistacchio.

COMPOSIZIONE FINALE

- Decorare il gelato con il JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.