



# GELATO AL BISCOTTO GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

## GELATO

### INGREDIENTI

base bianca - ZUCCHERINA

JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

- 4000g - Aggiungere JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM alla miscela base, mixare con
- 200g mixer ad immersione e mantecare.
- 200g - Decorare con granella di pistacchio.

## Composizione finale

- Decorare il gelato con il JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE.



**RICETTA CREATA DA:**

**MARCO ORFEI**

GELATIERE