



GELATO AL BISCOTTO GLUTEN FREE

chef 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