



CROCCANTISSIMO

🏠 Livello intermedio

Ricetta per una vaschetta di gelato Croccantissimo. Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Passion SA Double
Latte Intero
[Joypaste White Chocolate](#)
Saccarosio
[Joyplus Prosoft](#)
[Joucream Croccantissimo](#)
[Pralin Delicrisp Pistache](#)
[Joycouverte Extra Choc Milk](#)
[Joycouverte Extra Choc White](#)

500g
315g
125g
50g
10g
qb
qb
qb
qb

- Mixare in una caraffa Base Bianca Passione SA Double ([scopri qui](#) come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Preparare una lastra di Pralin Delicrisp Pistache in purezza su carta forno o silicone pari misura della vaschetta
- Preparare una lastra di di Joycouverte Extra Choc White & Milk su carta forno o silicone pari misura della vaschetta
- Versare nel Mantecatore e stratifica con del Joycream Croccantissimo e appoggia la lastra di Pralin Delicrisp Pistache
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante della vasca lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5min circa.

DECORAZIONE

[Joycream Croccantissimo](#)
[Joycouverte Extra Choc Milk](#)
[Joycouverte Extra Choc White](#)

qb
qb
qb

- Versare uno strato di Joycream Croccantissimo e appoggia la lastra di Joycouverte Extra Choc White & Milk.
- Rompi la parte superiore della lastra con una spatola e posiziona in abbattitore per 3-5 minuti circa.



Extraordinary
made simple.