



# CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE

👤 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di gelato al Dulce De Leche con variegato Chocobiscotto Gluten Free. (1kg)

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](#)  
panna 35% di grasso  
Latte Intero  
[Joypaste Dulce De Leche](#)  
Saccarosio  
[Joycream Chocobiscotto Gluten Free](#)

500g  
70g  
300g  
30g  
100g  
qb

- Mixare in una caraffa la Base Bianca Passion SA Double ([scopri qui](#) come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e variegare in mezzo con Joycream Chocobiscotto Gluten Free
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

## DECORAZIONE

[Joycream Chocobiscotto Gluten Free](#)

qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Chocobiscotto Gluten Free
- Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.