



CINNAMON ROLL

🏠 Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al gusto Cinnamon Roll

Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA LEGGERA 100 F, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Leggera 100F

[Joypaste Frollino](#)

Burro

[Joycream Speculoos](#)

Cannella in polvere

[Joypaste Crema Pasticcera](#)

Latte Intero

800g

15g

45g

55g

4g

16g

65g

- Mixare in una caraffa Base Bianca Leggera 100F e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel Mantecatore e stratifica con del Joycream Speculoos
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante del gelato lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere 5min circa.

DECORAZIONE

[Joycream Speculoos](#)

[Joycouverte Extra Choc White](#)

Biscotti alla Cannella

qb

qb

qb

- Versare uno strato di Joycream Speculoos e versare della Joycouverte Extra Choc White precedentemente sciolta.
- Decorare a piacere la vaschetta con Chocolate Cinnamon Dobra e biscotti alla cannella.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.