



## VANIGLIA E NOCCIOLA CROCK

GELATO ALLA VANIGLIA CON VARIEGATO ALLA NOCCIOLA CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)	g 4.000
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 120
TOTALE	g 4.120

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR**, mixare con mixer ad immersione.  
Mantecare come di consueto.

### VARIEGATURA

---

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK

#### PREPARAZIONE

Q.B. Estrarre metà del gelato e variegare con **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK**.  
Estrarre il restante gelato e mettere in abbattitore per circa 3 minuti.  
Versare sulla superficie dell'altra **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK**.  
Decorare la superficie con granella di nocciola o **GRANELLA DI CROCCANTE**.