



## GELATO ALLE CHIACCHIERE

### PREPARAZIONE GELATO

---

#### INGREDIENTI

LATTE	g 2600
PANNA	g 150
SACCAROSIO	g 550
JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM	g 50
JOYBASE PASSION SA 100	g 260
CHIACCHIERE	g 370
JOYPLUS PROSOFT	g 70

#### PREPARAZIONE

In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase passion sa 100 e mixare. Aggiungere joypaste biscotto premium e chiacchiere. Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.

### COMPOSIZIONE FINALE

---

#### INGREDIENTI

NOBEL CAMEL	Q.B.
-------------	------

#### PREPARAZIONE

Sciogliere NOBEL CAMEL e versare sul gelato. Spatolare per creare una stracciatella. Puoi scegliere anche NOBEL PISTACCHIO o gli altri prodotti della gamma Nobel [\(scoprili qui\)](#)

#### COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con Nobel Caramel e con le decorazioni in cioccolato: Dobra Lace Butterfly Dark e Dobra Tornado White Dark.

Puoi decorare la tua vaschetta gelato aggiungendo delle Chiacchiere [\(scopri la ricetta qui\)](#).



## RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Un gelato perfetto per la primavera e il periodo di Carnevale!