



HALLELUJAH GELATO DAY

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO	g 2250
PANNA	g 220
SACCAROSIO	g 550
JOYPLUS PROSOFT	g 70
JOYBASE LEGGERA 100	g 250
JOYPASTE GIANDUIA AMARA	g 360

PREPARAZIONE

In una caraffa inserire latte, panna, saccarosio, joyplus prosoft, joybase leggera f 100 e mixare. Aggiungere joypaste gianduia amara e mixare. Lasciare riposare qualche minuto e versare nel mantecatore.

PREPARAZIONE VARIEGATO

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO FONDENTE 54,5%	Q.B.
GRANELLA DI NOCCIOLA	Q.B.
NOCCIOLE INTERE TOSTATE	Q.B.

PREPARAZIONE

Sciogliere Reno X Fondente e inserire nocciole tostate e granella di nocciole e utilizzarlo per variegare il gelato al gianduia.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare la vaschetta con cioccolato fondente Reno X, nocciole intere tostate e granella di nocciole, dobla lace flower white assortment.