



TORTA DELLA NONNA

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MISCELA BASE	g 3000	Aggiungere alla miscela JOYPASTE CREMA PASTICCERA e mixare.
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	g 200	Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM LEMONBISCOTTO	Q.B.	Estrarre metà del gelato e variegare con JOYCREAM LEMONBISCOTTO . Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM LEMONBISCOTTO	Q.B.	Versare sulla superficie JOYCREAM LEMONBISCOTTO .
PINOLI	Q.B.	In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento. Staccare dallo stampo l'inserito e posizionarlo sulla superficie del gelato.
GRANELLA DI BISCOTTO		Decorare la superficie con pinoli, GRANELLA DI BISCOTTO e DOBLA CHOCOLATE LEMON LID (77453).



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA