



## VANIGLIA E NOCCIOLA CROCK

GELATO ALLA VANIGLIA CON VARIEGATO ALLA NOCCIOLA CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

TOTALE

g 4.000

g 120

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

Q.B.

#### PREPARAZIONE

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**.