

GELATO AL BISCOTTO GLUTEN FREE

GELATO

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|---------------------------|--------|--|
| BASE BIANCA - ZUCCHERINA | g 4000 | - Aggiungere JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM alla miscela base, mixare con mixer ad immersione |
| JOYPASTE BISCOTTO PREMIUM | g 200 | e mantecare. |
| PANNA 35% M.G. | g 200 | - Decorare con granella di pistacchio. |

VARIEGATO

INGREDIENTI

JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

- Decorare il gelato con il JOYCREAM CHOCOBISCOTTO GLUTEN FREE.





RICETTA CREATA PER TE DA MARCO ORFEI

GELATIERE

