



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 ([scopri 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!