



GIANDUIOTTO

GELATO

INGREDIENTI

| | |
|----------------------------------|---------|
| MISCELA BASE CREMA | g 3.000 |
| RENO GIANDUIA LATTE 27% | g 600 |
| JOYPASTE GIANDUIA | g 150 |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% | g 300 |
| TOTALE | g 4.050 |

PREPARAZIONE

Scaldare a 70-75°C una parte di base ed il latte, aggiungere JOYPASTE GIANDUIA, RENO GIANDUIA e mixare.
Aggiungere la rimanente base e mantecare.
Riempire uno stampo in silicone per gianduiotto con il gelato e mettere in abbattitore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

| | |
|--------------------|------|
| JOYCREAM MORELLINO | Q.B. |
| CRUNCHY BEADS MIX | Q.B. |

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la rimanenza del gelato nella vaschetta, formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.
Estrarre il Gianduiotto dallo stampo e disporlo nel centro della vaschetta.
Glassare con JOYCREAM MORELLINO e decorare con CRUNCHY BEADSMIX.