



## NOCCIOLA PIEMONTE IGP

### GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA

#### PREPARAZIONE MISCELA BASE GELATO

##### INGREDIENTI

LATTE FRESCO  
ZUCCHERO  
JOYBASE TALENTO  
PANNA 35% M.G.  
LATTE MAGRO INSTANT  
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 2827  
g 580  
g 155  
g 283  
g 155  
g 440

##### PREPARAZIONE

Miscelare zucchero, **JOYBASE TALENTO 50**, **LATTE MAGRO INSTANT** ed aggiungerli alla panna e al latte.  
Miscelare, mixare con mixer ad immersione e pastorizzare. Maturare a 5°C per circa 12 ore  
Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP**, mixare con mixer ad immersione e mantecare.

#### DECORAZIONE

##### INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA

Q.B.

##### PREPARAZIONE

Decorare con granella di nocciola.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Trovi tutte le ricette per le varie miscele base nella sezione dedicata!