



## OVETTO SPECIAL

### GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

---

#### INGREDIENTI

BASE BIANCA

g 4.000

JOYPASTE WHITE CHOCOLATE

g 400

TOTALE

g 4.400

NOCCIOLATA ICE

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Miscelare la base bianca con JOYPASTE WHITE CHOCOLATE ammorbidita nel forno a microonde e mantecare.

Disporre il gelato in una vaschetta larga precedentemente raffreddata, livellarlo a circa 10 cm dal bordo e porre la vaschetta in abbattitore per dieci minuti.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE

Q.B.

Versare NOCCIOLATA ICE e JOYCREAM WHITE sul gelato per creare un effetto bicolore.

JOYCREAM WHITE

Q.B.

Decorare a piacere con pezzetti di uova di cioccolato.