



## TORTA DELLA NONNA

### PREPARAZIONE GELATO

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MISCELA BASE	g 3000	Aggiungere alla miscela <b>JOYPASTE CREMA PASTICCERA</b> e mixare.
JOYPASTE CREMA PASTICCERA	g 200	Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

### VARIEGATURA

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM LEMONBISCOTTO	Q.B.	Estrarre metà del gelato e variegare con <b>JOYCREAM LEMONBISCOTTO</b> . Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

### COMPOSIZIONE FINALE

---

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYCREAM LEMONBISCOTTO	Q.B.	Versare sulla superficie <b>JOYCREAM LEMONBISCOTTO</b> .
PINOLI	Q.B.	In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento. Staccare dallo stampo l'insero e posizionarlo sulla superficie del gelato.
GRANELLA DI BISCOTTO		Decorare la superficie con pinoli, <b>GRANELLA DI BISCOTTO</b> e <b>DOBLA CHOCOLATE LEMON LID</b> (77453).



## RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA