VANIGLIA E NOCCIOLA CROCK

GELATO ALLA VANIGLIA CON VARIEGATO ALLA NOCCIOLA CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)	g 4.000
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 120
TOTALE	g 4.120

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR**, mixare con mixer ad immersione.

Mantecare come di consueto.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK	Q.B.

PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK.**

Estrarre il restante gelato e mettere in abbattitore per circa 3 minuti.

Versare sulla superficie dell'altra **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK.**

Decorare la superficie con granella di nocciola o **GRANELLA DI CROCCANTE**.