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.