NOCCIOLA PIEMONTE IGP

GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE MISCELA BASE GELATO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 2827
ZUCCHERO	g 580
JOYBASE TALENTO	g 155
PANNA 35% M.G.	g 283
LATTE MAGRO INSTANT	g 155
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	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!