



NOCCIOLA PIEMONTE IGP

GELATO AL GUSTO DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE MISCELA BASE GELATO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
ZUCCHERO
JOYBASE TALENTO
PANNA 35% M.G.
LATTE MAGRO INSTANT
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 2827
g 580
g 155
g 283
g 155
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!