OVETTO SPECIAL

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

BASE BIANCA	g 4.000
JOYPASTE WHITE CHOCOLATE	g 400
TOTALE	g 4.400
NOCCIOLATA ICE	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare la base bianca con JOYPASTE WHITE CHOCOLATE ammorbidita nel forno a microonde e mantecare.

Disporre il gelato in una vaschetta larga precedentemente raffreddata, livellarlo a circa 10 cm dal bordo e porre la vaschetta in abbattitore per dieci minuti.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE	Q.B.
JOYCREAM WHITE	Q.B.

PREPARAZIONE

Versare NOCCIOLATA ICE e JOYCREAM WHITE sul gelato per creare un effetto bicolore.

Decorare a piacere con pezzetti di uova di cioccolato.