



## OLANDA

### GELATO CIOCCOLATO AL LATTE E CARMELLO VARIEGATO AL BISCOTTO CARMELLO E CANNELLA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### GELATO

---

##### INGREDIENTI

LATTE - BOLLENTE

JOYQUICK LACTEE CARMEL CHOC

TOTALE

g 3000

g 1500

g 4500

##### PREPARAZIONE

Aggiungere al latte bollente il JOYQUICK LACTEE CARMEL CHOC.

Miscelare con frullatore ad immersione.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

#### VARIEGATURA AL CARMELLO SPEZIATO

---

##### INGREDIENTI

JOYCREAM CARMEL BISCOTTO

JOYPASTE CANNELLA

g 1000

g 10

##### PREPARAZIONE

Miscelare JOYCREAM CARMEL BISCOTTO con JOYPASTE CANNELLA.

##### AVVERTENZE

È possibile realizzare una quantità maggiore di variegato seguendo la proporzione indicata nella ricetta.

##### COMPOSIZIONE FINALE

A mantecazione ultimata estrarre il gelato e variegare a piacere con il variegato speziato

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Decorare a piacere con decori DOBLA Chocolate Cinnamon