



TORTA DELLA NONNA

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

MISCELA BASE

g 3000

JOYPASTE CREMA PASTICCERA

g 200

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela **JOYPASTE CREMA PASTICCERA** e mixare.

Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

Q.B.

PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.

Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

Q.B.

PREPARAZIONE

Versare sulla superficie **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.

PINOLI

Q.B.

In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.

GRANELLA DI BISCOTTO

Staccare dallo stampo l'insero e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Decorare la superficie con pinoli, **GRANELLA DI BISCOTTO** e **DOBLA CHOCOLATE LEMON LID** (77453).

RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA