



VANIGLIA E NOCCIOLA CROCK

Gelato alla vaniglia con variegato alla nocciola croccante

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PREPARAZIONE BASE AROMATIZZATA

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

TOTALE

g 4.000

g 120

g 4.120

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR**, mixare con mixer ad immersione.

Mantecare come di consueto.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK

Q.B.

PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK**.

Estrarre il restante gelato e mettere in abbattitore per circa 3 minuti.

Versare sulla superficie dell'altra **NOCCIOLATA BIANCA ICE CROCK**.

Decorare la superficie con granella di nocciola o **GRANELLA DI CROCCANTE**.