



GIANDUIOTTO

GELATO

INGREDIENTI

MISCELA BASE CREMA	g 3.000
RENO GIANDUIA LATTE 27%	g 600
JOYPASTE GIANDUIA	g 150
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 300
TOTALE	g 4.050

PREPARAZIONE

g 3.000	Scaldare a 70-75°C una parte di base ed il latte, aggiungere JOYPASTE GIANDUIA,
g 600	RENO GIANDUIA e mixare.
g 150	Aggiungere la rimanente base e mantecare.
g 300	Riempire uno stampo in silicone per gianduiotto con il gelato e mettere in
g 4.050	abbattitore.

DECORAZIONE

INGREDIENTI

JOYCREAM MORELLINO	Q.B.
CRUNCHY BEADS MIX	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Depositare la rimanenza del gelato nella vaschetta, formando una superficie liscia e mettere in abbattitore.
Estrarre il Gianduiotto dallo stampo e disporlo nel centro della vaschetta.
Glassare con JOYCREAM MORELLINO e decorare con CRUNCHY BEADSMIX.

