



## NOCCIOLA PIEMONTE IGP

Gelato al gusto di Nocciola

### PREPARAZIONE MISCELA BASE GELATO

---

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO

ZUCCHERO

JOYBASE TALENTO

PANNA 35% M.G.

LATTE MAGRO INSTANT

JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE

g 2827

g 580

g 155

g 283

g 155

g 440

#### PREPARAZIONE

Miscelare zucchero, **JOYBASE TALENTO 50**, **LATTE MAGRO INSTANT** ed  
aggiungerli alla panna e al latte.

Miscelare, mixare con mixer ad immersione e pastorizzare. Maturare a 5°C per circa  
12 ore

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE IGP**, mixare con  
mixer ad immersione e mantecare.

### DECORAZIONE

---

#### INGREDIENTI

GRANELLA DI NOCCIOLA

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Decorare con granella di nocciola.

### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Trovi tutte le ricette per le varie miscele base nella sezione dedicata!