OLANDA

GELATO CIOCCOLATO AL LATTE E CARAMELLO VARIEGATO AL BISCOTTO CARAMELLO E CANNELLA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

GELATO

INGREDIENTI

LATTE - BOLLENTE	g 3000
JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC	g 1500
TOTALE	g 4500

PREPARAZIONE

Aggiungere al latte bollente il JOYQUICK LACTEE CARAMEL CHOC.

Miscelare con frullatore ad immersione.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA AL CARAMELLO SPEZIATO

INGREDIENTI

JOYCREAM CARAMEL BISCOTTO	g 1000
JOYPASTE CANNELLA	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare JOYCREAM CARAMEL 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