



OLANDA

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

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

Aggiungere al latte bollente il JOYQUICK LACTEE CAMEL CHOC.

Miscelare con frullatore ad immersione.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA AL CAMELLO SPEZIATO

INGREDIENTI

JOYCREAM CAMEL BISCOTTO	g 1000
JOYPASTE CANNELLA	g 10

PREPARAZIONE

Miscelare JOYCREAM CAMEL 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



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Decorare a piacere con decori DOBLA Chocolate Cinnamon