



CROSTATA PISTACCHIOVÈ

👤 Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato gusto crostata vegana al pistacchio.

Preparazione

INGREDIENTI

[Alpro Barista Avena for professional](#)

[Joylife Vegan Pro](#)

[Joypaste Frollino](#)

[Joycream Pistacchiòvè](#)

PREPARAZIONE

- | | |
|------|--|
| 2l | <ul style="list-style-type: none"> • Mixare 2l di Alpro Barista Avena for professional con 750g di Joylife Vegan Pro • Aggiungere la Joypaste Frollino e lasciar riposare per 30 minuti • Mantecare e alternare a strati con Joycream pistacchiòvè. |
| 750g | |
| 140g | |
| qb | |

Decorazione

INGREDIENTI

[Joycream Pistacchiòvè](#)

Biscotti vegani

PREPARAZIONE

- | | |
|----|--|
| qb | <ul style="list-style-type: none"> • Finire la stratificazione con un ultimo strato di Joycream Pistacchiòvè • Decorare con biscotti vegani e pistacchio sgusciati |
| qb | |



RICETTA CREATA DA:

EMANUELE ARCECI

GELATIERE