



CROSTATA NOCCIOVÈ

👤 Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al gusto crostata vegana alla nocciola

Preparazione

INGREDIENTI

[Alpro Barista Avena for professional](#)

[Joylife Vegan Pro](#)

[Joypaste Frollino](#)

[Joycream Nocciòvè](#)

PREPARAZIONE

- | | |
|------|---|
| 2l | |
| 750g | • Mixare 2l di Alpro Barista Avena for Professional con 750g di Joylife Vegan Pro |
| 140g | • Aggiungere la Joypaste Frollino e lasciar riposare per 30 minuti |
| qb | • Mantecare e alternare a strati con Joycream Nocciòvè. |

Decorazione

INGREDIENTI

[Joycream Nocciòvè](#)

Biscotti vegani

[Nocciòle Intere Tostate](#)

PREPARAZIONE

- | | |
|----|---|
| qb | |
| qb | • Dopo aver stratificato il gelato con la variegatura, stendere un ultimo strato di Joycream Nocciòvè |
| qb | • Decorare a piacere con biscotti vegani e Nocciòle Intere Tostate. |



RICETTA CREATA DA:

EMANUELE ARCECI

GELATIERE