



TORTA DELLA NONNA

👨🍳 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Laura Di Modugno
Gelatiera

PREPARAZIONE GELATO

Miscela base

JOYPASTE CREMA PASTICCERA

3000g

200g

Aggiungere alla miscela **JOYPASTE CREMA PASTICCERA** e mixare.

Lasciare riposare qualche minuto e mantecare.

VARIEGATURA

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

qb

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.

Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

JOYCREAM LEMONBISCOTTO

pinoli

GRANELLA DI BISCOTTO

qb

Versare sulla superficie **JOYCREAM LEMONBISCOTTO**.

qb

In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.

Staccare dallo stampo l'inserito e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Decorare la superficie con pinoli, **GRANELLA DI BISCOTTO** e **DOBLA CHOCOLATE LEMON LID** (77453).



Extraordinary
made simple.