

GOLD NUT



INGREDIENTI

<i>Base bianca</i>	3600 gr
<i>Pasta gianduia Giuso</i>	400 gr
<i>Crema napolitaner classica</i>	500 gr
<i>Nocciole intere</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Frullare con mixer la base, la gianduia e mantecare. Variegare all'estrazione del gelato con crema napolitaner e nocciole intere.

CREMINO GOLD NUT

INGREDIENTI

<i>Crema nerella classic</i>	2000 gr
<i>Latte</i>	2000 gr
<i>Crema napolitaner classica</i>	600 gr
<i>Nocciole intere</i>	q.b.

PROCEDIMENTO

Mixare il latte con la crema nerella e mantecare. Appiattire la superficie del cremino e versare la crema napolitaner in superficie livellando il prodotto in vaschetta.