

KIT CIOCCOPISTACCHIO

La preparazione.

Appoggiare uno strato di pan di spagna al cioccolato imbevuto con bagna neutra sul fondo della vaschetta.

Stendere uno strato di **Variegato CioccoFlakes Leagel**.

Aggiungere 100g di **Pesto di Pistacchi** per ogni Kg di base bianca, mescolare con cura, mantecare, quindi stendere uno strato di gelato.

Procedere con un veloce passaggio in abbattitore per facilitare la decorazione finale.

Completare la vaschetta con uno strato di **Glassa a specchio Fondente Leagel**.
Decorare a piacere.



cod. 406601



Leagel S.r.l.

Strada delle Seriole, 55

47894 Chiesanuova, (RSM)

Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477

info@leagel.com - www.leagel.com

www.leagel.com



kit CioccoPistacchio

Composto da: 3,5 kg Pesto di Pistacchi, 4 kg CioccoFlakes, 2,4 kg Glassa a specchio Fondente, 1 segnagusto "New".

Glassa a specchio Fondente

dosaggio: q.b.

Pesto di Pistacchi

dosaggio: 100 g / kg di miscela

Variegato CioccoFlakes

dosaggio: q.b.

Pan di spagna al cioccolato

imbevuto con bagna neutra.



Leagel S.r.l.

Strada delle Seriole, 55
47894 Chiesanuova, (RSM)
Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477
info@leagel.com - www.leagel.com

www.leagel.com