

# KIT LUNA ROSSA

La preparazione.

Aggiungere 30g di **Pasta Vaniglia Gold** per ogni Kg di base bianca, mescolare con cura, mantecare, quindi stendere uno strato di gelato.

Stendere uno strato di **Variegato CioccoRiso 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 Lampone Leagel**.  
Decorare a piacere.



cod. 406801



**Leagel S.r.l.**

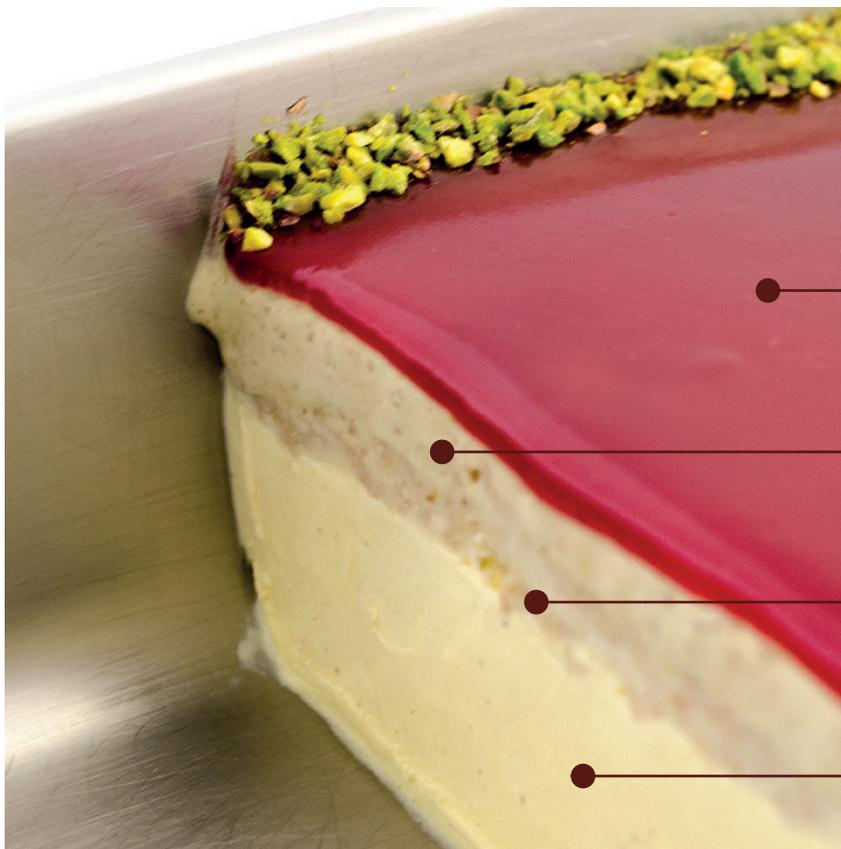
Strada delle Seriole, 55

47894 Chiesanuova, (RSM)

Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477

info@leagel.com - www.leagel.com

[www.leagel.com](http://www.leagel.com)



## kit Luna Rossa

Composto da: 3,5 kg Pesto di Pistacchi, 3,5 kg Pasta Vaniglia Gold, 4 kg CioccoRiso, 4,5 kg Glassa a specchio Lampone, 1 segnagusto "New".

### Glassa a specchio Lampone

dosaggio: q.b.

### Pesto di Pistacchi

dosaggio: 100 g / kg di miscela

### Variegato CioccoRiso

dosaggio: q.b.

### Vaniglia Gold

dosaggio: 30 g / kg di miscela



#### 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](http://www.leagel.com)