

# KIT CREMINO AL PISTACCHIO

La preparazione.

Aggiungere 80g di **Pasta Cioccolato Bianco** per ogni Kg di base bianca quindi mescolare con cura.

Versare la miscela nella macchina per gelato e mantecare.

Estrarre il gelato adagiandolo su una vaschetta larga.

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

Completare la vaschetta con uno strato di **Loveria Pistacchio Leagel**. Decorare a piacere.



cod. 406701



**Leagel S.r.l.**

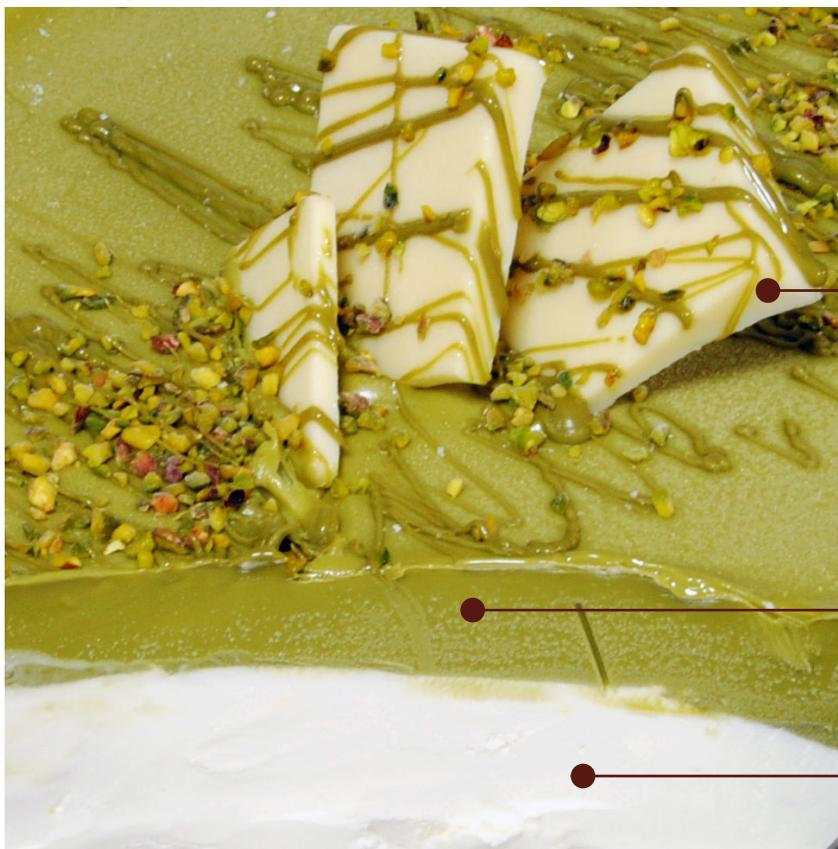
Strada delle Seriole, 55

47894 Chiesanuova, (RSM)

Tel. 0549 999435 - Fax 0549 999477

info@leagel.com - www.leagel.com

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



## kit Cremino al Pistacchio

Composto da: 3 kg Pasta Cioccolato Bianco,  
5,5 kg Loveria Pistacchio, 1 segnagusto "New".

### Decorazioni di Cioccolato Bianco

dosaggio: q.b.

### Loveria Pistacchio

dosaggio: q.b.

### Gelato al Cioccolato Bianco

dosaggio: 80g / 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)