

Mousse alla Nocciola



Ingredienti:

- 1 L di latte intero
- 1 L di panna vaccina
- 500 g di Fiocco di neve (mix per semifreddi) Nutman
- 250 g di pasta Zabaione della Nonna Nutman
- 50 g di pasta Nocciola Piemonte IGP Nutman
- 1 pizzico di sale
- Q.B. di copertura per gelati alla Nocciola

Preparazione:

Preparare il mantecato classico di gelato alla nocciola con la pasta Nocciola Piemonte IGP. Nel frattempo montare il latte, la panna, il Fiocco di neve e la pasta Zabaione in planetaria mescolando per 1 minuto a bassa velocità e per 3 minuti ad alta velocità. Durante la fase finale della mantecazione del gelato alla nocciola, inserire il composto precedentemente montato in planetaria, nel mantecatore e terminare il procedimento per altri 2 minuti. A fine mantecazione, porzionare e ricoprire con copertura per gelati alla nocciola.