

FIOR di PANNA
CON BASE DPD 100
NUTMAN



Stracciatella & variegati

LATTE intero	gr. 2190-4380
PANNA	gr. 430--860
ZUCCHERO	gr. 400--800
Deglugel	gr. 100--200
Pasta Chantilly	gr. 100--200
BASE DPD 100 Nutman	gr. 280--560

TOTALE **kg. 3500-7000**

Per i variegati e la stracciatella, fare uscire il gelato ben compatto e asciutto, un poco alla volta e a strati. Aggiungere il variegato a piacere e la stracciatella di cioccolato su ogni stratificazione del gelato. Il gelato, il variegato, ancora il gelato e così via.