

TORTA GELATO CHEESECREAM & MIRTILLO



GELATO

1000 g gelato cheesecake (100 g **PASTA CHEESECREAM** su kg miscela)
 200 g panna
 150 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere Alaska Ex. Neutro nella panna calda. Versare in planetaria insieme al gelato mantecato. Mescolare alla massima velocità per 2-3 minuti. Versare negli stampi* e congelare.

*Per stampi Ø 18 cm – h 5 cm versare 500 g di massa.

INSERTO

N° 1 disco di Pan di Spagna (**BISQUISIT**) di diametro inferiore al diametro della torta
 q.b. **KRANFIL'S COCONUT & ALMOND**

Spalmare uno strato di Kranfil's sul disco di pan di Spagna. Posizionare il disco nella massa di gelato come inserto.

TOP

200 g **VARIEGÒ MIRTILLO***
 200 g **CRISTALINE NEUTRO***

*Quantità per stampi Ø 18 cm – h 5 cm

Mescolare i due prodotti e stendere nello stampo sulla massa gelato abbattuta.

Decorare a piacere.