

*Quadri Ricetta*





### GELATO SOFT YOGURT

Yogurt intero	kg	1
Latte intero	lt	0,5
Panna 35%	g	50
Zucchero saccarosio	g	250
Latte magro in polvere	g	60
Proteine del latte	g	20
Glucosio disidratato 38DE	g	50
Destrosio	g	60
Neutro latte a caldo	g	2
Neutro frutta a freddo	g	4

**Procedimento:** scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 45 °C e aggiungere lo yogurt. Processare con il metodo del gelato soft.

### GELATO FIOR DI LATTE PER MONO-SOFT®

Latte fresco intero	lt	1
Panna fresca 38%	g	330
Zucchero saccarosio	g	280
Latte magro in polvere	g	80
Proteine del latte	g	20
Glucosio disidratato 38DE	g	50
Base latte 50 a caldo	g	60

**Procedimento:** scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo le kikere arlecchino e ricoprire con copertura alla fragola.

### COMPOSTA AI FRUTTI DI BOSCO

Frutti di bosco assortiti	g	250
Zucchero	g	80
Glucosio dry 38DE	g	30
Miele millefiori	g	30

**Procedimento:** scaldare la frutta a 30 °C poi aggiungere lo zucchero. Portare fino a 65 °C e aggiungere il miele e il glucosio. Cuocere fino a 104 °C per almeno 20'. Raffreddare a +4 °C e conservare in frigorifero.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

### Preparazione:

colare lo yogurt soft all'interno di una tazza in vetro, variegare con la composta ai frutti di bosco e guarnire con cialdina Amour.

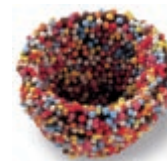
Preparare la Kikera Arlecchino con gelato fior di latte e ricoprire con copertura alla fragola.

Guarnire con una Colorette Gialla&Rossa.

### Prodotti consigliati



Amour  
CIA168



Kikera Arlecchino  
KIK186



Colorette Gialle&Rosse  
SIG32R

**BUSSY**  
BRICÉLETS DE VEVEY

**Bussy Srl** • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy  
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706  
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it



## GLASS MONOPORZIONE CON SALSA PASSION FRUIT

### GELATO FIORDILATTE PER SOFT

Latte fresco intero	lt	1
Panna 38%	g	330
Saccarosio	g	280
Latte magro in polvere	g	100
Glucosio disidratato 38DE	g	50
Destrosio	g	330

### SALSA PASSION FRUIT

Passion Fruit	g	500
Saccarosio	g	380
Glucosio disidratato 38DE	g	120
Neutro	g	5

**Procedimento:** per prima cosa va preparato il gelato soft al fiordilatte: riscaldare il latte e la panna a 45 °C, miscelare a parte tutti gli ingredienti in polvere, unire il tutto e pastorizzare a 85 °C.

Lasciar maturare la miscela per almeno 4 ore, quindi procedere alla fase di mantecazione.

Per quanto riguarda la salsa al Passion Fruit, riscaldare la frutta a 35 °C, introdurre poi 200 g di saccarosio e cuocere fino a 70 °C. Aggiungere i restanti ingredienti precedentemente miscelati e cuocere fino a 95 °C per almeno cinque minuti.

È necessario lasciar poi raffreddare rapidamente il composto per evitare l'ossidazione della frutta.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

### Preparazione:

versare sul fondo del bicchiere 5 cl di salsa e, dopo aver lasciato raffreddare il tutto a 3 °C, colare il gelato soft aiutandosi con la classica bocchetta frastagliata.

Aggiungere uno strato di "Le Cialdine" Bussy, completare con altro gelato e decorare con ulteriori 10 cl di salsa Passion Fruit.

Concludere la decorazione guarnendo con altre "Le Cialdine".

Abbattere di temperatura prima di servire.

### Prodotti consigliati



Le Cialdine  
CIA25



Yoggi  
CIA23

**BUSSY**  
BRICOLETS DE VEVEY





# Baciata

KIKERE BACIATE CON SEMIFREDDO SPUMOSO AL CIOCCOLATO ECUADOR 75%

## BASE NEUTRA PER SEMIFREDDI

Zucchero	g	500
Tuorlo d'uovo	g	250
Acqua	g	125

**Procedimento:** montare i tuorli in planetaria e contemporaneamente cuocere lo zucchero e l'acqua sulla piastra a induzione a 121 °C. A temperatura raggiunta versare lo sciroppo caldo nei tuorli in planetaria e raffreddare a temperatura di 35/40 °C.

## SEMIFREDDO SPUMOSO AL CIOCCOLATO ECUADOR 75%

Base neutra	g	750
Cioccolato Ecuador 75%	g	600
Panna semimontata 38%	g	750

**Procedimento:** sciogliere il cioccolato a 40 °C e miscelarlo alla base neutra creando un'emulsione stabile. Unire poi la panna montata miscelando delicatamente con una spatola.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

## Preparazione:

preparare le Kikere ben fredde in abbattitore, farcirle con il semifreddo e "bacciarle" avendo cura di lasciare un anello di semifreddo da poi ricoprire con granella di riso soffiato al cioccolato. Raffreddare nell'abbattitore e conservare a -18 °C.

## Prodotti consigliati



Kikera Amaretto  
KIK185



Kikera Caffè  
KIK180



Kikera Cacao  
KIK187



Kikera Riso  
KIK184



Kikera Meringa  
KIK189

**BUSBY**  
BRICELÉTS DE VEVEY

**Bussy Srl** • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy  
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706  
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it





## GELATO PISTACCHIO PER MONO-SOFT®

Latte fresco intero	lt	1
Panna fresca 38%	g	200
Pasta pistacchio Sicilia	g	120
Zucchero saccarosio	g	270
Latte magro in polvere	g	40
Proteine del latte	g	20
Glucosio disidratato 38DE	g	50
Zucchero invertito	g	50
Base latte 50 a caldo	g	60

**Procedimento:** scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna, la pasta di pistacchio e pastorizzare fino a 85 °C. Raffreddare a 4 °C.

Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10, disponendoli in verticale all'interno delle teglie in abbattitore e introducendovi gli appositi stecchi.

Una volta abbattuti glassarli a metà con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprire con granella di pistacchi.

## GELATO CIOCCOLATO PER MONO-SOFT®

Latte fresco	g	1030
Panna fresca 38%	g	200
Zucchero saccarosio	g	260
Cacao in polvere 22%	g	100
Cioccolato fondente 65%	g	100
Latte magro in polvere	g	40
Glucosio disidratato 38DE	g	40
Zucchero invertito	g	10
Base latte 50 a caldo	g	60

**Procedimento:** scaldare il latte a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C.

Processare con il metodo del gelato soft monoporzioni producendo i Cannoli 19/10, disponendoli in verticale all'interno delle teglie in abbattitore e introducendovi gli appositi stecchi.

Una volta abbattuti glassarli esternamente con cioccolato fondente o copertura fondente e ricoprirli con granella croccante alla fragola.

## Prodotti consigliati



Cannolo 19/10  
CAN1001



Cannolo 19/10 Wafercacao  
CAN1008



Cannolo 19/13  
CAN1301

**BUSSY**  
BRICELÉTS DE VEVEY



## Crema di lamponi

### CREMA DI LAMPONI, ZENZERO E BARBABIETOLA ROSSA

<i>Polpa di lamponi</i>	<i>g</i>	<i>400</i>
<i>Polpa di barbabietola rossa</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Polpa di zenzero</i>	<i>g</i>	<i>40</i>
<i>Acqua</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Saccarosio</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Amido di mais</i>	<i>g</i>	<i>100</i>

**Procedimento:** Passare al setaccio i lamponi così da eliminarne i semi, scaldare a 30 °C insieme alla polpa di zenzero ed alla polpa di barbabietola rossa. A parte miscelare i restanti ingredienti. Versare nella polpa tiepida e portare a cottura alla temperatura di 85 °C. Raffreddare a 15 °C e, come d'abitudine, farcire i cannoli precedentemente raffreddati per almeno due ore a +4 °C in abbattitore e/o frigorifero.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

### Preparazione:

usare la crema di lamponi per riempire i Cannoli 19/5.

Guarnire i cannoli con scaglie di cioccolato bianco o aromatizzato alla fragola.

### Prodotti consigliati



**Cannolo 19/5 Limone**  
CANLI5



**Cannolo 19/5**  
CAN501



**Cannolo 19/5 Wafercacao**  
CAN508

**BUSBY**  
BRICÉLETS DE VEVEY



## Crema di Marroni

### CREMA DI MARRONI MONTATA AL RHUM

<i>Crema di marroni</i>	<i>g</i>	200
<i>Burro anidro</i>	<i>g</i>	200
<i>Bacca di vaniglia</i>	<i>pz</i>	1
<i>Rhum 70 °C</i>	<i>cc</i>	30

**Procedimento:** miscelare delicatamente la crema di marroni al burro morbido e ai semi di vaniglia, in planetaria per almeno 5'. A fine lavorazione aggiungere il rhum e colare direttamente nella Kikera Amaretto.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

### Preparazione:

colare direttamente la crema ottenuta nella Kikera Amaretto, decorare con frammento di marrone candito e filamenti in isomalt.

### Prodotti consigliati



Kikera Amaretto  
KIK185



Kikera Caffè  
KIK180



Kikera Cacao  
KIK187



Kikera Riso  
KIK184



Kikera Meringa  
KIK189

**BUSBY**  
BRICÉLETS DE VEVEY

**Bussy Srl** • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy  
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706  
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it





### CREMA GANACHE BIANCA

<i>Cioccolato bianco</i>	<i>g</i>	<i>1.600</i>
<i>Panna</i>	<i>g</i>	<i>1.000</i>
<i>Glucosio o miele</i>	<i>g</i>	<i>120</i>
<i>Pasta grassa da gelateria</i>	<i>g</i>	<i>250/300</i>

**Procedimento:** bollire la panna con il glucosio, aggiungere il cioccolato sminuzzato e raffreddare a 35 °C. Aromatizzare a piacere. Mettere la crema in un sac à poche usa e getta senza beccuccio, tagliare la punta per un diametro di circa 6 mm e riempire il cannolo Ciokkolone con la crema.

Temperare la copertura bianca a 29 °C e glassare le estremità del Ciokkolone per circa 2 cm, prima della solidificazione cospargere con granella alla frutta o cereali. Lasciar solidificare almeno 15 minuti a temperatura non superiore a 2 5°C.

### CIOCCOLATO & CAFFÈ

<i>Cioccolato fondente 65%</i>	<i>g</i>	<i>1250</i>
<i>Panna</i>	<i>g</i>	<i>1000</i>
<i>Sciroppo di glucosio</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Cacao in polvere 22%</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Zucchero</i>	<i>g</i>	<i>200</i>
<i>Caffè liofilizzato</i>	<i>g</i>	<i>20</i>
<i>Caffè in polvere</i>	<i>g</i>	<i>5</i>

**Procedimento:** bollire la panna con lo sciroppo di glucosio, il cacao, lo zucchero e il caffè. A temperatura aggiungere il cioccolato sminuzzato, togliere dal fuoco e raffreddare a 30 °C. Mettere la crema in un sac à poche usa e getta senza beccuccio, tagliare la punta per un diametro di circa 6 mm e riempire il cannolo Ciokkolone con la crema.

Temperare la copertura fondente a 31 °C e glassare le estremità del Ciokkolone per circa 2 cm, prima della solidificazione cospargere con granella al cacao, cereali o biscotti al caffè sbriciolati. Lasciar solidificare almeno 15 minuti a temperatura non superiore a 25 °C.

### Preparazione:

colare direttamente la crema ottenuta nel Ciokkolone, decorare con granella al cacao o biscotti sminuzzati al caffè.

Nella versione con ganache bianca sostituire con cioccolato bianco e granella alla frutta.

### Prodotto consigliato



Ciokkolone  
CIO1001

**BUSSY**  
BRICÉLETS DE VEVEY



CANNOLO BIGUSTO AL CREMINO NOCCIOLA

**GELATO SOFT FIOR DI LATTE ALLA VANIGLIA**

Latte intero	g	1030
Panna 35%	g	250
Zucchero	g	245
Glucosio disidratato 38DE	g	45
Maltodestrine 18DE	g	15
Latte magro polvere	g	45
Neutro latte a caldo	g	7
Bacca di vaniglia	g	5

**Procedimento:** pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

**GELATO SOFT FIOR DI LATTE ALLA NOCCIOLA**

Latte intero	g	1030
Panna 35%	g	45
Pasta nocciola pura	g	125
Zucchero	g	235
Glucosio disidratato 38DE	g	45
Zucchero invertito	g	25
Latte magro polvere	g	35
Neutro latte a caldo	g	7

**Procedimento:** pastorizzare a 85 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

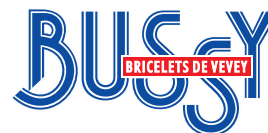
**Preparazione:**

colare le due miscele soft contemporaneamente all'interno del cannoles precedentemente abbattuto, indurire per almeno un'ora, poi glassare in cioccolato bianco a 40/42 °C e successivamente in cioccolato gianduia scuro a 42/44 °C. Conservare a -18 °C.

**Prodotto consigliato**



Ciokkolone  
CIO1001



**Bussy Srl** • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy  
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706  
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it





# Ciokkostecco

## CIOKKOLONE GIANDUIA CHIAROSCURO

### GELATO SOFT GIANDUIA SCURO

Latte intero	g	1030
Panna 35%	g	50
Cioccolato Gianduia	g	150
Zucchero	g	225
Glucosio disidratato 38DE	g	45
Zucchero invertito	g	15
Cacao in polvere 22%	g	15
Latte magro in polvere	g	35
Neutro latte a caldo	g	7
Bacca di vaniglia	g	5

**Procedimento:** pastorizzare a 82 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

### Preparazione:

Colare il gelato soft direttamente nel Ciokkolone precedentemente abbattuto, indurire per almeno un'ora e ricoprire per i 3/5 con cioccolato gianduia al latte e ricoprire per 1/5 con granella di cacao pralinata.

In alternativa glassare completamente con gianduia scuro e decorare a fantasia con cioccolato bianco.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

### Prodotto consigliato



Ciokkolone  
CIO1001

**BUSSY**  
BRICELÉTS DE VEVEY

**Bussy Srl** • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy  
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706  
e-mail: [info@bussy.it](mailto:info@bussy.it) • [www.bussy.it](http://www.bussy.it)



## TRIS DI TROTTOLE AL FIOR DI LATTE DI SOIA

**GELATO SOFT FIOR DI LATTE DI SOIA**

Latte di soia	g	1000
Olio di soia	g	75
Fruttosio	g	165
Glucosio disidratato 38DE	g	45
Maltodestrine 18DE	g	15
Inulina	g	45
Neutro frutta (sdl)	g	7
Bacca di vaniglia	g	5

**Procedimento:** pastorizzare a 80 °C come d'abitudine e maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

**SALSA AL PISTACCHIO**

Acqua	g	300
Glucosio disidratato 38DE	g	250
Zucchero	g	245
Pasta Pistacchio pura	g	200
Neutro senza emulsionanti	g	5

**Procedimento:** riscaldare l'acqua a 65 °C, dopodiché aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Miscelare ed emulsionare alla pasta di pistacchio e conservare al fresco.

**SALSA AL LAMPONE**

Polpa di lampone	g	400
Zucchero	g	325
Glucosio disidratato 38DE	g	200
Acqua	g	70
Neutro senza emulsionanti	g	5

**Procedimento:** riscaldare la polpa a 65 °C, dopodiché aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Raffreddare e conservare al fresco.

**SALSA ALLA VANIGLIA**

Panna	g	400
Zucchero	g	320
Glucosio disidratato 38DE	g	200
Acqua	g	70
Bacca di vaniglia	g	5
Neutro senza emulsionanti	g	5

**Procedimento:** riscaldare la panna a 65 °C, dopodiché aggiungere le polveri miscelate insieme e portare a bollore. Raffreddare e conservare al fresco.

**Preparazione:**

riempire le Trottole per ¼ con le salse precedentemente preparate ed abbattere.

Terminare con il gelato soft alla soia ed indurire per almeno un'ora e mezza.

Ricoprire con copertura bianca senza latte e cioccolato fondente; copertura al lampone con granella di meringa e granella ai frutti rossi; cioccolato gianduia fondente e granella di pistacchio.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

**Prodotto consigliato**

**Trottola Neutra  
TR010**

**BUSBY**  
BRICELÉTS DE VEVEY



TRIS DI CANNOLI AI SORBETTI SOFT

**SCIROPPO DI ZUCCHERI**

Acqua	g	4200
Zucchero	g	3200
Glucosio disidratato 38DE	g	1350
Maltodestrine 18DE	g	150
Destrosio	g	130
Inulina	g	300
Neutro frutta	g	75

**Procedimento:** riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere tutte le polveri miselate insieme e pastorizzare a 85 °C, raffreddare e maturare almeno 3 ore.

**SORBETTO SOFT AL LIMONE**

Sciroppo base di zuccheri	g	2750
Succo di limone	g	1250
Acqua	g	900
Inulina	g	100

**Procedimento:** miselare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

**SORBETTO SOFT ALL'ANANAS**

Sciroppo base di zuccheri	g	2400
Polpa di ananas	g	2600
Acqua	g	220

**Procedimento:** miselare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

**SORBETTO SOFT ALL'ARANCIA ROSSA**

Sciroppo base di zuccheri	g	2400
Succo di Arancia rossa	g	3000
Inulina	g	100

**Procedimento:** miselare tutti insieme gli ingredienti e produrre il gelato soft.

**Preparazione:**

abbattere i Cannoli 19/5, farcirli con i rispettivi sorbetti soft e ricoprirli con copertura al limone, al lampone e al mango, decorare a piacere e conservare a -18 °C.

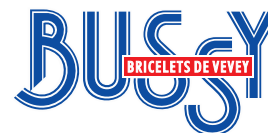
**Prodotti consigliati**



**Cannolo 19/5  
CAN501**



**Cannolo 19/5 Limone  
CANL15**







**GELATO SOFT TROPICAL LIME E CACHACA**

Yogurt intero	g	530
Acqua	g	500
Panna 35%	g	280
Zucchero	g	215
Glucosio disidratato 38DE	g	55
Maltodestrine 18DE	g	25
Latte magro in polvere	g	65
Inulina	g	25
Cachaca	g	50
Succo di Lime	g	20
Neutro universale	g	7

**Procedimento:** riscaldare l'acqua a 45 °C, aggiungere le polveri precedentemente miscelate, aggiungere la panna e pastorizzare a 85 °C. A 45 °C in raffreddamento aggiungere lo yogurt, il succo di lime ed il liquore. Maturare per almeno 4 ore a temperatura di +4 °C.

**Preparazione:**

in una coppa a tulipano inserire alcune YogjFrù sul fondo, riempire adeguatamente con il gelato soft e decorare a piacere con altre YogjFrù.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

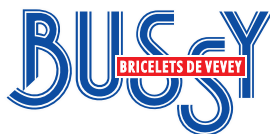
**Prodotti consigliati**



**Yogjfrù  
CIA24**



**Yogj  
CIA23**





# Bicchierino

## BICCHIERINO CAFFELATTE CON SALSA AL CIOCCOLATO

### GELATO AL CAFFELATTE

Latte intero	g	515
Caffè espresso	g	485
Zucchero	g	120
Trealosio	g	100
Panna	g	150
Destrosio	g	35
Latte magro in polvere	g	35
Glucosio 38DE	g	25
Maltodestrine 18DE	g	15
Caffè liofilizzato	g	10
Neutro latte caldo	g	4

**Procedimento:** scaldare il latte e il caffè a 40 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, raffreddare a 4 °C. Maturare e mantecare come d'abitudine.

### SALSA AL CAFFÈ

Caffè espresso lungo	g	500
Zucchero saccarosio	g	250
Glucosio dry 38DE	g	100
Gelatina animale	g	10
Caffè liofilizzato	g	10

**Procedimento:** scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 85 °C. A temperatura aggiungere la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda e raffreddare a 10 °C.

RICETTA DI ALESSANDRO RACCA - MAESTRO PASTICCERE

### Preparazione:

Mettere sul fondo del bicchiere un cucchiaino di salsa al caffè, colare il gelato con l'aiuto di un sac à poche e decorare con cialda Piruette variegata al cacao.

### Prodotti consigliati



**BUSSY**  
BRICÉLETS DE VÉVÉY

**Bussy Srl** • Via Sirtori, 50 • 20017 Passirana di Rho (MI) • Italy  
Tel. +39 029302356 • Fax +39 0293503706  
e-mail: info@bussy.it • www.bussy.it





BICCHIERINO CIOCCOLATO SOFT CON SALSA AL CIOCCOLATO

**GELATO CIOCCOLATO PER SOFT**

Latte fresco	g	1030
Panna fresca 38%	g	100
Zucchero saccarosio	g	260
Cacao in polvere 22%	g	100
Cioccolato fondente 65%	g	100
Latte magro in polvere	g	25
Glucosio disidratato 38DE	g	20
Base latte 50 a caldo	g	50

**Procedimento:** scaldare il latte a 40 °C, aggiungere poi lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Alla temperatura di 50 °C aggiungere la panna e pastorizzare fino a 85 °C, aggiungere il cioccolato fondente e raffreddare a 4 °C. Processare con il metodo del gelato soft.

**SALSA TOPPING AL CIOCCOLATO FONDENTE**

Acqua	g	500
Zucchero saccarosio	g	150
Glucosio dry 38DE	g	100
Cacao in polvere 22%	g	100
Cioccolato fondente 65%	g	100

**Procedimento:** scaldare l'acqua a 50 °C poi aggiungere lo zucchero miscelato insieme alle polveri secche. Pastorizzare a 90 °C. A temperatura aggiungere il cioccolato fondente sminuzzato e raffreddare a 10 °C.

**Preparazione:**

mettere sul fondo del bicchiere  
un cucchiaino di granella di cacao,  
colare il gelato soft  
nella classica forma a stella  
e decorare con la salsa al cioccolato.  
Guarnire con le Cialde a Cuore  
e i Ventagli Wafercacao.

**Prodotti consigliati**



