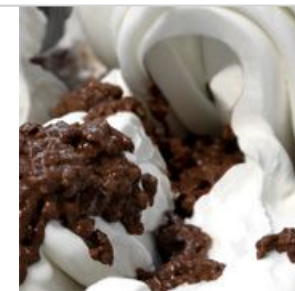




**irca**

**Seduction Line**

**PRALIN DELICRISP**



Gelato variegato croccante

Preparare la miscela per base bianca, pastorizzare e mettere in mantecatore.  
Scaldare PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR in forno a microonde o bagnomaria a 35-40°C. All'uscita dal mantecatore spatolare PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR sulla superficie del gelato formando la classica variegatura.  
PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR può anche essere utilizzato come variegatura di gelato alla nocciola, gianduia, cioccolato ecc.