



RICETTARIO

TOOA FAMILY PRO



2025



Benvenuti nel mondo di TooA!

Se stai leggendo questo ricettario, allora hai tra le mani una macchina, che ti permetterà di preparare dessert freddi e molto altro ancora. Questa guida ti aiuterà a esplorare e gustare numerose ricette che ti stupiranno e delizieranno, tutte facilmente realizzabili con la tua macchina TooA.

Prima di proseguire, assicurati di aver compreso come utilizzare la nostra macchina. Se non lo hai ancora fatto, ti consigliamo di leggere la Guida Rapida per familiarizzare con tutte le sue funzionalità.

Ora, prepara gli ingredienti* e lasciati guidare dalla creatività. Buon divertimento e buon appetito!

*Durante la preparazione, hai la possibilità di utilizzare i nostri preparati 100% naturali per il gelato o, se preferisci, puoi preparare il gelato in modo autonomo seguendo le ricette personali. In entrambi i casi, ti garantiamo un risultato delizioso e professionale





Iniziamo preparando il gelato

Vogliamo condividere con voi le nostre ricette e tecniche, così come prepariamo i preparati TooA per un autentico gelato italiano. Ogni ricetta ha una storia da raccontare.

IL GELATO ITALIANO DA RACCONTARE è speciale, e tutte le ricette che proponiamo nel nostro progetto hanno alcuni tratti comuni:

**NON
CONTENGONO
ADDITIVI
CHIMICI**

**NON
CONTENGONO
AROMI
ARTIFICIALI**

**NON
CONTENGONO
COLORANTI
ARTIFICIALI**

Questi gelati non solo celebrano il gusto italiano autentico, ma rispettano anche la tradizione, offrendo un'esperienza naturale e genuina. Vi invitiamo a provare ogni ricetta, assaporando il vero gelato italiano. Dopo aver miscelato gli ingredienti descritti e inseriti nella macchina TooA, otterrete un gelato cremoso e autentico, espressione pura della tradizione italiana.

Per conoscere i programmi



Funzione Gelato - sorbetti e gelato pronti in meno di 40 minuti, senza bisogno di pre-congelamento

Funzione Yogurt - Lo yogurt viene preparato e, al termine della fase di fermentazione, viene automaticamente raffreddato per conservarne la freschezza.

Funzione di mantenimento del freddo - Una volta terminata la preparazione, la macchina continua automaticamente a mantenere il gelato alla temperatura ideale per garantirne la consistenza perfetta.

Funzione Mixing - Se desideri una consistenza più morbida, la funzione Mixing ti permette di ottenere il risultato ideale per il tuo gelato.

Questi gelati non solo celebrano il gusto italiano autentico, ma rispettano anche la tradizione, offrendo un'esperienza naturale e genuina. Vi invitiamo a provare ogni ricetta, assaporando il vero gelato italiano.

Per ottenere i migliori risultati, segui le istruzioni e misura con cura gli ingredienti. Sostituisci gli ingredienti solo se consigliato. Le alternative le trovi qui sotto e anche all'interno delle caselle dei suggerimenti nelle pagine delle ricette.

Alternative ai latticini



Latte → Latte di avena senza zucchero

Panna → Latte di cocco

Formaggio spalmabile → Formaggio vegano spalmabile

Alternative agli zuccheri



Zucchero → Sciroppo di agave



IL GELATO DI FIOR DI LATTE

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Latte intero - 625 ml
- Panna fresca - 175 ml
- Latte in polvere magro - 40 g
- Zucchero saccarosio - 90 g
- Fibra di limone - 10 g
- Farina di semi di carruba - 4 g
- Sale - 1 g
- Vaniglia - a piacere

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina Tooa e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato".

PRINCIPALI DECLINAZIONI CON VARIEGATURE:

- Stracciatella: una crema vellutata arricchita da minigocce di cioccolato fondente al 55%, realizzate con pregiato cacao Domori, che donano una nota croccante e intensa al gelato.
- Variegato Amarena: preparato con variegato alle amarene di Cantiano, queste amarene selezionate donano un sapore dolce e leggermente acidulo, esaltando la freschezza del gelato.
- Variegato Spalmabile: una deliziosa crema di nocciola al 50% e cacao Tooa (ricetta originale). Ideale per chi cerca un sapore morbido e avvolgente, con una consistenza che arricchisce ogni cucchiaino.
- Variegato ai Mirtilli: variegato ai mirtilli con composta di mirtilli Tooa, dal gusto naturale e leggermente acidulo, che richiama la freschezza del frutto appena colto.

IL SORBETTO DI LIMONE

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Acqua – 625 ml
- Succo di limone – 175 ml
- Zucchero – 115 g
- Fibra di limone – 40 g
- Farina di semi di carrube – 20 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato".

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

Il Sorbetto al Limone è una base perfetta per creare sorbetti alcolici dal gusto fresco e aromatico. Abbinamenti ideali includono Gin Mare con foglie di basilico, per una nota erbacea che esalta il limone. Oppure, prova il Rhum con foglie di menta, un connubio che regala freschezza e un tocco esotico. La combinazione tra il sapore agrumato del limone e l'alcol si arricchisce grazie alle erbe, creando un'esperienza gustativa unica. Questi abbinamenti sono perfetti per un dessert estivo, ma anche per una pausa rinfrescante e originale in ogni stagione.

IL SORBETTO DI FRAGOLA

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Acqua - 565 ml
- Fragole - 290 g
- Succo di limone - 65 ml
- Zucchero - 65 g
- Fibra di limone - 15 g
- Farina di semi di carruba -15 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato".

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

- Base per sorbetti alcolici:

Con spumante italiano o vino fragolino: il gusto dolce e fruttato della fragola si sposa perfettamente con la freschezza delle bollicine, creando un dessert raffinato.

Con Tequila e Cointreau: ideale per un sorbetto dal sapore più deciso e intrigante, perfetto per cocktail ghiacciati o occasioni speciali.

- Abbinamenti classici: servire con frutti di bosco freschi o una spruzzata di succo di limone per un contrasto acidulo.
- Varianti gourmet: aggiungere foglie di menta fresca o un pizzico di pepe rosa per un tocco unico.

IL GELATO ALLA NOCCIOLA

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Latte intero - 435 ml
- Nocciola tostata - 125 g
- Zucchero - 125 g
- Latte in polvere magro - 30 g
- Fibre vegetali - 5 g
- Farina di semi di carruba - 40 g
- Lecitina di girasole - 15 g
- Sale - 5 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato"

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

Il gelato alla nocciola è una delizia senza tempo che si presta a infinite declinazioni e abbinamenti. Tra le principali proposte:

- **Nocciotella:** una variante irresistibile arricchita con minigocce di cioccolato italiano, preparate con cacao Domori, per un'esperienza intensa e raffinata.
- **Variegato spalmabile:** una combinazione cremosa e golosa con crema di nocciola e cacao "TooA", realizzata seguendo una ricetta originale che esalta il sapore autentico delle nocciole.
- **Croccante:** una versione dal gusto deciso e ricco, grazie alla granella di nocciole italiane tostate, che dona una piacevole consistenza croccante.

IL GELATO DI CIOCCOLATO AL LATTE

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Latte intero – 590 ml
- Panna fresca – 240 ml
- Latte in polvere magro – 175 g
- Massa di cacao in purezza – 120 g
- Zucchero – 120 g
- Fibra di limone – 10 g
- Vaniglia – 10 g
- Sale – 5 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato"

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

Il gelato di cioccolato al latte offre numerose possibilità di declinazioni e abbinamenti unici, capaci di esaltare il gusto intenso del cioccolato.

- Gianduia destrutturato: una combinazione irresistibile con una variegatura di crema morbida di nocciole, ideale per chi ama la tradizione piemontese.
- Cioccolato al bacio: arricchito da croccanti nocciole italiane pralinate e piccole gocce di cioccolato, per un'esperienza dolce e raffinata.
- Al profumo di Sicilia: un connubio fresco e aromatico con una variegatura alla composta di mandarino, che dona una nota agrumata e bilancia la dolcezza del cioccolato.

IL GELATO DI CAPPUCCINO

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Latte intero – 590 ml
- Zucchero – 120 g
- Panna fresca – 175 g
- Latte in polvere magro – 65 g
- Fibre vegetali – 65 g
- Caffè – 120 g
- Farina di semi di carrube – 55 g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato".

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

Il gelato al cappuccino è una delizia cremosa che si presta a numerose declinazioni e abbinamenti. Una delle varianti più apprezzate è al cioccolato, arricchito con minigocce di cioccolato fondente, preparate con l'esclusivo cacao Domori. Questa combinazione regala un gusto intenso e raffinato.

Un'altra opzione irresistibile è il gelato alla crema di nocciola, realizzato con autentica crema di nocciola piemontese, celebre per la sua qualità e il suo sapore unico.

Per chi preferisce un sapore più delicato, il gelato alla crema di mandorle è perfetto, grazie alla morbida crema di mandorle che aggiunge un tocco di eleganza e dolcezza.

IL GELATO AL PISTACCHIO

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Latte intero - 375ml
- Pistacchio siciliano - 125g
- Zucchero - 65g
- Latte in polvere magro - 65g
- Fibre vegetali - 65g
- Sale - 5g
- Farina di semi di carruba - 30g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato".

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

Il gelato al pistacchio è una delizia che si presta a innumerevoli abbinamenti e varianti. Una delle versioni più apprezzate è il Vulcano, arricchito da minigocce di cioccolato, granella di pistacchi, composta di fragole e un mix di canditi siciliani, che esaltano il sapore ricco e corposo del pistacchio.

Un'altra opzione irresistibile è il Variegato croccante, che unisce la tradizionale crema di pistacchio a croccanti granelle di pistacchio. Questa combinazione crea un equilibrio perfetto tra cremosità e croccantezza, ideale per gli amanti del contrasto di texture.

Prova queste varianti per scoprire il pistacchio in tutte le sue sfumature!

IL GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ricette TooA*

**Se stai cercando una soluzione veloce, ti consigliamo di provare i nostri mix TooA, realizzati completamente con ingredienti naturali Made in Italy*



INGREDIENTI

- Acqua - 590ml
- Zucchero - 240g
- Cacao - 120g
- Fibre vegetali - 25g
- Olio di cocco - 65ml
- Farina di semi di carruba - 40g
- Sale - 5g

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo. Versare il composto nella macchina TooA e accendere la macchina, selezionando il programma "Gelato".

PRINCIPALI DECLINAZIONI E ABBINAMENTI

Il gelato al cioccolato fondente è una base versatile per creare combinazioni raffinate e gustose. Ecco alcune delle migliori opzioni:

- Cherry sin: un'esperienza intensa e seducente, grazie all'abbinamento con amarene di Cantiano sciroppate e un tocco di rum, che aggiunge profondità e carattere al sapore.
- Super-food: un'opzione salutare e saporita con una composta di mirtilli, ricca di antiossidanti e perfetta per chi cerca un dolce equilibrato.
- Natural crunch: per gli amanti delle consistenze croccanti, si può aggiungere gruè naturale di cacao Domori, che esalta la purezza del cioccolato con una nota leggermente amara.



Prepara un gelato gourmet a casa tua

Aggiungi qualche ingrediente speciale e sorprendi i tuoi ospiti!
Usa i topping TooA o gli ingredienti dal tuo frigo!
Come base per il gelato, puoi utilizzare i preparati TooA oppure
seguire la ricetta descritta nel capitolo precedente.

Ciocco + ciocco

Base

cioccolato

Ingredienti speciali

pezzetti di cioccolato fondente e brownie



Crema + biscotti

Base

crema

Ingredienti speciali

granelle di mandorle TooA
1 cucchiaino di mini gocce di cioccolato



Prepara un gelato gourmet a casa tua

Fragolissimo

Base

fragola

Ingredienti speciali

fragole disidratate surgelate o in scaglie



Cappuccino + biscotti

Base

cappuccino

Ingredienti speciali

pezzi di biscotti
mini gocce di cioccolato

Gelato con pezzetti di cono

Base

cioccolato

Ingredienti speciali

pezzi di cono zuccherato a pezzetti
mini gocce di cioccolato



Prepara un gelato gourmet a casa tua

Gocce di cioccolato e pezzi di ciliegia

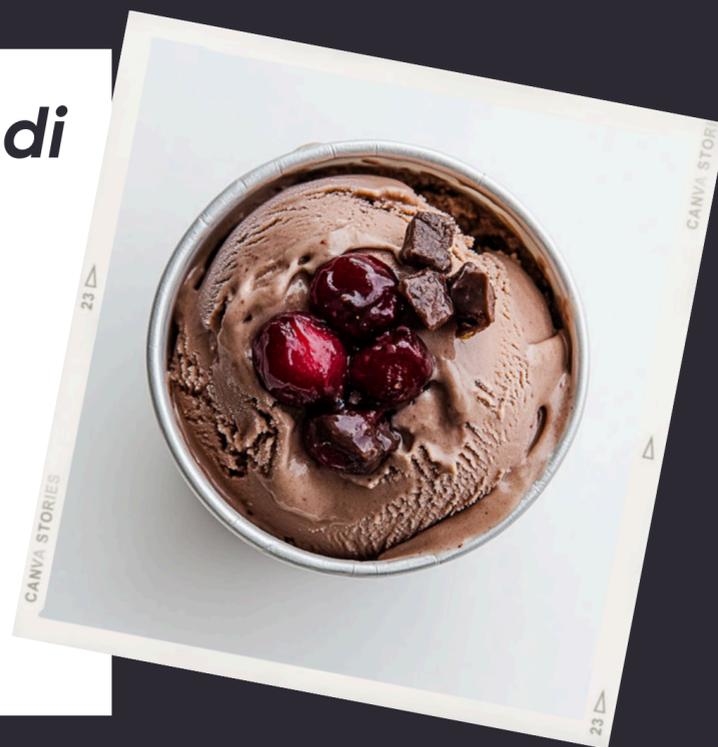
Base

cioccolato

Ingredienti speciali

mini gocce di cioccolato

ciliegie



Pistacchio

Base

pistacchio

Ingredienti speciali

pistacchi tostati TooA

Wafer Choco Dream

Base

fior di latte

Ingredienti speciali

Crema di nocciole

Cioccolato al latte fuso

Wafer sbriciolati





Gelato in un clic con gli ingredienti del tuo frigorifero

INGREDIENTI	LAVORAZIONE	RISULTATO
Latte intero al sapore di cioccolato (acquistato in negozio)	Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Gelato
Bevande proteiche in bottiglia	Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Gelato Light
Purea di frutta in lattina	Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Sorbetto
Latte macchiato in bottiglia	Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Sorbetto
Frappè in bottiglia (qualsiasi gusto)	Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Gelato
Bevanda al tè freddo o limonata	Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Sorbetto
Cacao in polvere (es. cacao, Nesquick) e latte intero	In una vaschetta, mescola 650 ml di latte intero e 180 ml di cacao in polvere fino a ottenere un composto omogeneo. Versa circa 800 ml e seleziona la modalità "Gelato".	Gelato
Latte di mandorla, caffè espresso solubile e zucchero a velo	In una vaschetta, mescola 650 ml di latte di mandorla zuccherato, 3 bustine di caffè espresso solubile e 6 cucchiaini di zucchero a velo. Seleziona la modalità "Gelato".	Sorbetto



Yogurt fatto in casa con TooA Family Pro

Con TooA Family Pro puoi preparare non solo gelati, ma anche un delizioso yogurt fatto in casa, fresco e genuino, proprio come piace a te!

Mescola uniformemente gli ingredienti secondo una delle ricette seguenti:

- *Ricetta 1:* 1000 ml di latte fresco da banco frigo + fermenti lattici oppure 50 ml di yogurt puro refrigerato.
- *Ricetta 2:* 1000 ml di latte a lunga conservazione (UHT) + fermenti lattici oppure 50 ml di yogurt puro refrigerato.
- *Ricetta 3:* 1000 ml di latte preparato con acqua e latte in polvere + fermenti lattici oppure 50 ml di yogurt puro refrigerato. (Proporzione consigliata: 250 ml di latte in polvere + 750 ml di acqua)
- *Ricetta 4:* 1000 ml di latte di soia cotto + fermenti lattici oppure 50 ml di yogurt puro refrigerato.

Consigli utili:

1. Aggiungi i fermenti lattici seguendo le istruzioni riportate sulla confezione.
2. Se usi latte in polvere, segui il rapporto indicato sull'etichetta oppure usa 250 ml di polvere per 750 ml d'acqua.
3. Non aggiungere i fermenti o lo yogurt al latte di soia o al latte in polvere finché la temperatura non è scesa sotto i 40°C.
4. Il tempo di fermentazione dipende dalla temperatura ambiente e dalla temperatura iniziale del latte. Se il latte è freddo o l'ambiente è freddo, prolunga leggermente il tempo (ma non superare le 14 ore. Se usi yogurt come fermento, non superare le 10 ore).
5. Aggiungi frutta, miele o filtra per uno yogurt greco cremoso.





Originali Idee con il Gelato

Benvenuti in questa deliziosa avventura culinaria dedicata al gelato! Questo capitolo vi porterà a scoprire come trasformare uno degli ingredienti più amati al mondo in straordinarie creazioni dolciarie. Non importa la stagione o l'occasione, il gelato è sempre in grado di aggiungere un tocco di magia ai vostri dessert.

Preparatevi a stupire voi stessi e i vostri ospiti con queste ricette semplici, ma incredibilmente golose! Lasciatevi ispirare e divertitevi a creare dessert indimenticabili con il gelato come protagonista.



Originali Idee con il Gelato

Frittelle (Pancake) con Gelato

Ingredienti

- 2 uova
- 25 g di burro fuso
- 125 g di farina
- 15 g di zucchero
- 6 g di lievito in polvere
- 1 pizzico di sale

Preparazione

1. Mescola gli ingredienti secchi e aggiungi gradualmente quelli liquidi, mescolando senza esagerare.
2. Scalda una padella antiaderente, ungila con burro o olio, e versa un po' di pastella per creare un pancake. Cuoci fino a formare bolle, gira e cuoci fino a doratura.
3. Raffredda leggermente, aggiungi il gelato TooA al gusto Fior di Latte e arrotola.



Cheesecake con Gelato

Ingredienti

- Per la base: 200g di biscotti, 70g di burro
- Per la farcitura: 500g di gelato gusto Crema TooA
- Crumble di nocciole TooA

Preparazione

1. Prepara la base: metti i biscotti in un sacchetto alimentare e schiacciali con un mattarello fino a ottenere un composto fine. Trasferisci in una ciotola.
2. Aggiungi il burro fuso e mescola bene. Stendi il composto sulla base di uno stampo per torte e compattalo con il dorso di un cucchiaio. Metti in freezer per 2 ore.
3. Riempila con gelato al gusto Crema TooA, decora con topping al cioccolato e granelle di nocciole.



Originali Idee con il Gelato

Banana Split Gourmet

Ingredienti

- 1 banana matura ma soda
- 3 palline di gelato (crema, cioccolato e fragola)
- 2 cucchiaini di panna montata
- 1 cucchiaio di granella di nocciole o mandorle TooA
- 1 cucchiaio di salsa al cioccolato o caramello

Preparazione

1. Taglia la banana a metà nel senso della lunghezza e disponila su un piatto lungo.
2. Adagia le palline di gelato tra le due metà della banana.
3. Decora con ciuffi di panna montata sopra il gelato.
4. Cospargi la granella di nocciole e aggiungi la salsa di cioccolato o caramello.



Profiteroles Ripieni di Gelato

Ingredienti (per circa 10 profiteroles)

- 10 bignè già pronti (o fatti in casa), 300 g di gelato (circa 4 brick TooA al gusto cioccolato o nocciola)
- 100 g di cioccolato fondente, 50 ml di panna liquida
- 1 cucchiaio di zucchero a velo (opzionale)

Preparazione

1. Taglia la parte superiore dei bignè e riempi con una pallina di gelato.
2. Richiudi i bignè e mettili in freezer per almeno 30 minuti.
3. Sciogli il cioccolato fondente a bagnomaria con la panna fino a ottenere una crema liscia.
4. Disponi i bignè su un piatto da portata e versaci sopra la salsa di cioccolato calda.
5. Spolvera con zucchero a velo e servi subito

Originali Idee con il Gelato

Waffles con Gelato

Ingredienti

- 2 tazze di farina
- 2 uova
- 1 ½ tazze di latte
- ½ tazza di burro fuso
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- Un pizzico di sale
- Il tuo gelato TooA preferito

Preparazione

1. In una ciotola grande, mescola farina, zucchero, lievito e sale.
2. In un'altra ciotola, sbatti le uova, poi aggiungi il latte e il burro fuso.
3. Unisci gli ingredienti liquidi a quelli secchi, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Riscalda la piastra per waffle e ungila leggermente.
5. Versa l'impasto nella piastra calda, chiudi e cuoci fino a che i waffle siano dorati e croccanti.
6. Servi i waffle caldi con una pallina di gelato TooA sopra.



Tiramisù con Gelato

Ingredienti per 3 porzioni

- 150 g di gelato al Cappuccino o al mascarpone
- 100 g di savoiardi
- 0.5 tazza di caffè espresso raffreddato
- 250 ml di panna montata
- Cacao amaro q.b.

Preparazione

1. Inzuppa i savoiardi nel caffè e disponili in uno strato uniforme in una pirofila.
2. Stendi sopra metà del gelato al gusto Cappuccino.
3. Ripeti con un altro strato di savoiardi inzuppati e il resto del gelato.
4. Copri con la panna montata e spolvera con abbondante cacao amaro.
5. Metti in freezer per almeno 2 ore prima di servire.



Cocktail con Gelato

Benvenuti nella sezione più dolce e originale del nostro ricettario: i cocktail con gelato! Questi drink non sono solo un piacere per il palato, ma anche una celebrazione della fantasia culinaria. Perfetti per le serate estive, le feste in famiglia o semplicemente per un momento di coccole personali, i cocktail con gelato combinano la cremosità irresistibile del gelato con la freschezza e l'eleganza di sapori unici.

Per ottenere risultati ottimali, ti consigliamo di utilizzare i nostri esclusivi mix per gelato, studiati per esaltare ogni ricetta. In alternativa, puoi creare il tuo gelato utilizzando ingredienti freschi e genuini.

Buona preparazione!



Cocktail con Gelato

Kappa Colada

Ingredienti

45 ml di brandy
120 ml di succo di ananas
60 ml di crema di cocco
1 pallina di gelato Fior di latte
Ghiaccio tritato

Preparazione

1. Versa il brandy, il succo di ananas, la crema di cocco e il gelato in un frullatore.
2. Aggiungi il ghiaccio tritato a piacere e frulla fino a ottenere una consistenza cremosa.
3. Versa in un bicchiere alto e decora con una fetta di ananas e un piccolo ombrellino tropicale.



Death by Chocolate

Ingredienti

45 ml di liquore al cioccolato
1 pallina di gelato al cioccolato al latte
15 ml di vodka al cioccolato (facoltativo)
15 ml di liquore al caffè (facoltativo)
Sciroppo di cioccolato per decorare
Panna montata e scaglie di cioccolato per guarnire

Preparazione

1. Versa il liquore al cioccolato, il gelato e la vodka in un frullatore.
2. Frulla fino a ottenere una consistenza densa e cremosa.
3. Decora un bicchiere con sciroppo di cioccolato sul bordo, versa la miscela e aggiungi panna montata e scaglie di cioccolato.

Cocktail con Gelato

Love Potion

Ingredienti:

Vodka alla fragola o vaniglia
Crema di cacao
Fragole
1 pallina di gelato Fior di latte
Ghiaccio

Preparazione:

1. Frulla vodka, crema di cacao, fragole, gelato e ghiaccio.
2. Versa in un bicchiere e decora con una fragola.
3. Servi con una cannuccia o un cucchiaino.



The Inside Scoop

Ingredienti:

Chartreuse gialla (uno spruzzo)
Jägermeister
Root beer
Gelato
Bitter al root beer
Succo d'arancia

Preparazione:

1. Spruzza Chartreuse gialla in un bicchiere.
2. Aggiungi Jägermeister e root beer.
3. Completa con una pallina di gelato, bitter e una spruzzata di succo d'arancia.



Cocktail con Gelato

Affogato – Il Dessert Italiano con Espresso

Ingredienti:

1 pallina di gelato alla crema
30 ml di espresso bollente
(facoltativo) 15 ml di liquore alle noci, vino dolce o amaro italiano

Preparazione:

1. Metti una pallina di gelato in un bicchiere.
2. Versa l'espresso caldo sopra al gelato.
3. Se desideri, aggiungi il tuo liquore preferito per una nota in più.
4. Servi subito e assapora questo iconico dessert italiano.



Frozen Banana Split Cocktail

Ingredienti:

Vodka al cioccolato
Vodka alla fragola
1 banana congelata
1 pallina di gelato Fior di latte
Latte
Succo di ananas
Panna montata, salsa al cioccolato e ciliegie

Preparazione:

1. Metti nel frullatore vodka al cioccolato, vodka alla fragola, banana congelata, gelato alla vaniglia, latte e succo di ananas.
2. Frulla fino a ottenere una consistenza liscia.
3. Versa in un bicchiere, guarnisci con panna montata, salsa al cioccolato e una ciliegia.



TOOA.COM