



## JOYCREMINO DIVINO

### GELATO ALLO ZABAIONE

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

PASTA ZABAIONE

TOTALE

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

g 3.000

g 150

g 3.150

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base la **PASTA ZABAIONE**, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. Stendere circa un centimetro di **JOYCREAM WAFERNUT CLAIR**. Decorare la superficie con Wafer e granella di nocciola.