



JOYCREMINO VANIGLIA

GELATO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

g 3.000

TOTALE

g 3.060-3.075

PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON**, 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 e bacche di vaniglia.