



## JOYCREMINO WONDERNUT

### GELATO GIANDUIA

---

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE - (CREME)

g 3.000

PASTA GIANDUIA

g 180

TOTALE

g 3.180

JOYCREAM WAFERNUT NOIR

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Aggiungere alla miscela base la **PASTA GIANDUIA**, 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 NOIR**. Decorare la superficie con quadratini di wafer, riccioli di Reno gianduia e granella di nocciola.