



WAFERNUT BUENO BIANCO

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
ACQUA
SALE
SACCAROSIO
JOYPLUS PROSOFT
JOYBASE ELITE 100
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

g 2500
g 250
g 4
g 365
g 65
g 250
g 750

PREPARAZIONE

Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere saccarosio, **JOYPLUS PROSOFT**, **JOYBASE ELITE 100**, sale e miscelare.
Pastorizzare a 85°C.
Aggiungere **SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 22%** e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

Q.B.

PREPARAZIONE

Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM WAFERNUT CLAIR**.
Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

FARINA DI NOCCIOLE

GRANELLA DI NOCCIOLA



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA

PREPARAZIONE

Q.B. Versare sulla superficie **JOYCREAM WAFERNUT CLAIR**.

In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.

Staccare dallo stampo l'inserito e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Decorare con **GRANELLA DI NOCCIOLA, NOCCIOLE INTERE TOSTATE**, wafer, **FARINA DI NOCCIOLA, DOBLA SPIRAL DARK 77051**