

WAFERNUT BLANC

Intermediate level

Dieses Rezept sieht die Zubereitung der BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE vor. Hier erfahren Sie, wie sie hergestellt wird.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci

Gelato Master

ZUBEREITUNG

Base Bianca Passion SA Double	500g
Vollmilch	305g
Joypaste Nocciola Italia	90g
Saccharose	85g
Joyplus Prosoft	20g
Joycream Wafernut Blanc	qb

- Die Base Bianca Passion SA Double und die restlichen Zutaten in einem Behälter mixen. Erfahren Sie hier, wie sie hergestellt wird. Etwa 30 Minuten ruhen lassen.
- In die Eismaschine geben und in der Mitte mit Joycream Wafernut Blanc marmorieren.
- Die Eiswanne fertigstellen, indem der gesamte Gelato aus der Eismaschine entnommen und in die gewünschte Form gebracht wird. Etwa 2 bis 3 Minuten schockfrosten.

DEKORATION

Joycream Wafernut Blanc	qb
Haselnusswaffeln	qb

- Die Oberseite mit Joycream Wafernut Blanc dekorieren.
- Nach Belieben mit Waffeln mit Haselnussgeschmack dekorieren. Für weitere ca. 2 Minuten in den Schockfroster stellen.