



# 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  
Vollmilch  
[Joypaste Nocciola Italia](#)  
Saccharose  
[Joyplus Prosoft](#)  
[Joycream Wafernut Blanc](#)

500g  
305g  
90g  
85g  
20g  
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 schockfrostern.

## DEKORATION

[Joycream Wafernut Blanc](#)  
Haselnusswaffeln

qb  
qb

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