



WAFERNUT BUENO BIANCO

chef Livello intermedio

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

latte 3,5% m.g.

acqua

sale

Saccarosio

JOYPLUS PROSOFT

JOYBASE ELITE 100

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

2500g Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere saccarosio, **JOYPLUS**

250g **PROSOFT, JOYBASE ELITE 100**, sale e miscelare.

4g Pastorizzare a 85°C.

365g Aggiungere **SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 22%** e mantecare.

65g

250g

750g

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFFERNUT CLAIR

PREPARAZIONE

qb Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM WAFFERNUT CLAIR**.

Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.

COMPOSIZIONE FINALE

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFFERNUT CLAIR

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

FARINA DI NOCCIOLE

GRANELLA DI NOCCIOLA

PREPARAZIONE

- qb Versare sulla superficie **JOYCREAM WAFFERNUT CLAIR**.
In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.
Staccare dallo stampo l'inserto e posizionarlo sulla superficie del gelato.
Decorare con **GRANELLA DI NOCCIOLA, NOCCIOLE INTERE TOSTATE, wafer, FARINA DI NOCCIOLA, DOBLA SPIRAL DARK 77051**



RICETTA CREATA DA:

LAURA DI MODUGNO

GELATIERA