



# WAFERNUT BUENO BIANCO

👤 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 WAFERNUT CLAIR](#)

### PREPARAZIONE

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

## COMPOSIZIONE FINALE

---

### INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

FARINA DI NOCCIOLE

GRANELLA DI NOCCIOLA

### PREPARAZIONE

qb 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**



RICETTA CREATA DA:

**LAURA DI MODUGNO**

GELATIERA