



# WAFERNUT BUENO BIANCO

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Laura Di Modugno  
Gelatiera

## PREPARAZIONE GELATO

latte 3.5% m.g.  
acqua  
sale  
Saccarosio  
[JOYPLUS PROSOFT](#)  
[JOYBASE ELITE 100](#)  
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

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

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

[JOYCREAM WAFERNUT CLAIR](#)

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

FARINA DI NOCCIOLE

GRANELLA DI NOCCIOLA

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



Extraordinary  
made simple.