



# BUENISSIMO JOYQUICK BIANCO

👤 Livello base

Gelato al cioccolato bianco e nocciola con variegatura al wafer

## PREPARAZIONE MISCELA BASE

### INGREDIENTI

JOYQUICK WHITE CHOCOLATE

latte intero - caldo

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

### PREPARAZIONE

1.200g Aggiungere **JOYQUICK WHITE CHOCOLATE** al latte caldo.

3.000g Miscelare e aggiungere **JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM**.

125g Mixare con mixer ad immersione e mantecare.

## Variegatura e decorazione

### INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC WHITE

wafer

### PREPARAZIONE

qb Variiegare con **JOYCREAM WAFERNUT CLAIR** e **JOYCOUVERTURE EXTRA**

qb **CHOC WHITE**.

qb Decorare con pezzi di wafer.