



NOCCIOLATA BIANCA

🏠 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di gelato gusto Nocciolata Bianca.

Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA LEGGERA 100 F, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

[Base Bianca Passion SA Double](#)

Latte Intero

[Joypaste Pesto di Nocciola](#)

[Joypaste Frollino](#)

Saccarosio

[Joyplus Prosoft](#)

Sale

[Joycream Nocciolata Bianca](#)

500g

270g

100g

30g

80g

20g

1g

qb

- Mixare in una caraffa tutti gli ingredienti e la Base Bianca Passion SA Double ([scopri qui](#) come realizzarla). Lasciar a riposo per 30 minuti circa.
- Versare nel mantecatore e stratificare in mezzo con Joycream Nocciolata Bianca.
- Completare la vaschetta estraendo e livellando la parte restante della vasca lasciando 1 cm circa dal bordo. Abbattere poi per 5 minuti circa.

DECORAZIONE

[Joycream Nocciolata Bianca](#)

[Nocciole Intere Tostate](#)

Scaglie di Cioccolato

qb

qb

qb

- Versare uno strato di Joycream Nocciolata Bianca e riporre in abbattitore per 5-6 minuti.
- Decorare a piacere con Nocciole Intere Tostate e scaglie di cioccolato.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.