



WAFERNUT NOIR

🏠 Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al gusto Wafernut Noir (1kg).

Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Passion SA Double
Latte Intero
[Joypaste Frollino](#)
[Joypaste Nocciola Italia](#)
Saccarosio
[Joycream Wafernut Noir](#)
[Joycream Nocciolata Bianca](#)

500g
305g
25g
80g
90g
qb
qb

- Mixare in una caraffa la Base Bianca Passion SA Double ([scopri qui](#) come realizzarla) e il resto degli ingredienti. Lasciar a riposo per 30 minuti circa
- Versare nel mantecatore e variegare in mezzo sia con Joycream Nocciolata Bianca che Joycream Wafernut Noir.
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

[Joycream Nocciolata Bianca](#)
[Joycream Wafernut Noir](#)
Wafer alla Nocciola e Cacao

qb
qb
qb

- Decorare la parte superiore sia con Joycream Nocciolata Bianca che con Joycream Wafernut Noir
- Decorare a piacere con dei Wafer gusto nocciola e cacao. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa.



Extraordinary
made simple.