



WAFERNUT CLAIR

🏠 Livello base

Ricetta per creare una vaschetta di gelato Wafernut Clair. Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Passiona sa Double
Latte Intero
[Joypaste Nocciola Premium](#)
Saccarosio
[Joyplus Prosoft](#)
[Joycream Wafernut Clair](#)

500g
295g
100g
90g
15g
qb

- Mixare in una caraffa la Base Bianca 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 con Joycream Wafernut Clair.
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

[Joycream Wafernut Clair](#)
Wafer

qb
qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Wafernut Clair
- Decorare a piacere con dei Wafer gusto nocciola. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa