

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	500g
Latte Intero	295g
Joypaste Nocciola Premium	100g
Saccarosio	90g
Joyplus Prosoft	15g
Joycream Wafernut Clair	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	qb
Wafer	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

irca GROUP

Extraordinary made simple.