

WAFERNUT BLANC

Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di Wafrnut Blanc (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	500g
Latte Intero	305g
Joypaste Nocciola Italia	90g
Saccarosio	85g
Joyplus Prosoft	20g
Joycream Wafernut Blanc	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 con Joycream Wafernut Blanc.
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

Joycream Wafernut Blanc	qb
Wafer alla Nocciola	qb

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