



WAFERNUT BLANC

🏠 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di Wafernut 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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.