# **WAFERNUT BUENO BIANCO**



# PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 2500	Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiunere saccarosio, JOYPLUS PROSOFT, JOYBASE
ACQUA	g 250	ELITE 100, sale e miscelare.
SALE	g 4	Pastorizzare a 85°C.
SACCAROSIO	g 365	Aggiungere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 22% e mantecare.
JOYPLUS PROSOFT	g 65	
JOYBASE ELITE 100	g 250	
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 750	

# **VARIEGATURA**

INGREDIENTI PREPARAZIONE

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

Q.B. Estrarre metà del gelato e variegare con **JOYCREAM WAFERNUT CLAIR.** 

Estrarre la restante parte del gelato e mettere in abbattitore per alcuni minuti.



## **COMPOSIZIONE FINALE**

#### INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

NOCCIOLE INTERE TOSTATE

GRANELLA DI NOCCIOLA

FARINA DI NOCCIOLE



## RICETTA CREATA PER TE DA **Laura di modugno**

GELATIERA

#### PREPARAZIONE

Q.B. Versare sulla superficie JOYCREAM WAFERNUT CLAIR.

In alternativa riempire uno stampo di silicone e abbattere fino a completo indurimento.

Staccare dallo stampo l'inserto e posizionarlo sulla superficie del gelato.

Decorare con **GRANELLA DI NOCCIOLA, NOCCIOLE INTERE TOSTATE**, wafer, **FARINA DI NOCCIOLA, DOBLA SPIRAL DARK** 77051

