



WAFERNUT BUENO BIANCO

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
ACQUA
SALE
SACCAROSIO
JOYPLUS PROSOFT
JOYBASE ELITE 100
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

g 2500
g 250
g 4
g 365
g 65
g 250
g 750

PREPARAZIONE

Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere saccarosio, **JOYPLUS PROSOFT**, **JOYBASE ELITE 100**, sale e miscelare.
Pastorizzare a 85°C.
Aggiungere **SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 22%** e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM WAFERNUT CLAIR

Q.B.

PREPARAZIONE

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

FARINA DI NOCCIOLE

GRANELLA DI NOCCIOLA

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'inserito e posizionarlo sulla superficie del gelato.

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



RICETTA CREATA PER TE DA LAURA DI MODUGNO

GELATIERA