



## WAFERNUT BUENO BIANCO

### PREPARAZIONE GELATO

#### INGREDIENTI

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