



## WAFERNUT BUENO BIANCO

### PREPARAZIONE GELATO

---

#### INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 2500
ACQUA	g 250
SALE	g 4
SACCAROSIO	g 365
JOYPLUS PROSOFT	g 65
JOYBASE ELITE 100	g 250
SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO	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

#### PREPARAZIONE

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

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