



WAFERNUT NOIR

👤 Livello intermedio

Ricetta per creare una vaschetta di gelato al gusto Wafernut Noir (1kg).

Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.

Preparazione

INGREDIENTI

Base Bianca Passion SA Double

Latte Intero

[Joypaste Frollino](#)

[Joypaste Nocciola Italia](#)

Saccarosio

[Joycream Wafernut Noir](#)

[Joycream Nocciolata Bianca](#)

PREPARAZIONE

500g

305g

25g

80g

90g

qb

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 sia con Joycream Nocciolata Bianca che Joycream Wafernut Noir.
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

Decorazione

INGREDIENTI

[Joycream Nocciolata Bianca](#)

[Joycream Wafernut Noir](#)

Wafer alla Nocciola e Cacao

PREPARAZIONE

qb

qb

qb

- Decorare la parte superiore sia con Joycream Nocciolata Bianca che con Joycream Wafernut Noir
- Decorare a piacere con dei Wafer gusto nocciola e cacao. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa.



RICETTA CREATA DA:

EMANUELE ARCECI

GELATIERE