



WAFERNUT BLANC

👤 Livello intermedio

Ricetta per preparare una vaschetta di Wafnut Blanc (1kg). Questa ricetta prevede la preparazione della BASE BIANCA PASSION SA DOUBLE, [scopri qui](#) come realizzarla.



RICETTA CREATA DA:

Emanuele Arceci
Gelatiere

PREPARAZIONE

Base Bianca Passion SA Double
Latte Intero
[Joypaste Nocciola Italia](#)
Saccarosio
[Joyplus Prosoft](#)
[Joycream Wafnut Blanc](#)

500g
305g
90g
85g
20g
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 con Joycream Wafnut Blanc.
- Completare la vaschetta estraendo tutto il gelato all'interno del mantecatore restituendo la forma desiderata. Abbattere 2-3 min circa

DECORAZIONE

[Joycream Wafnut Blanc](#)
Wafer alla Nocciola

qb
qb

- Decorare la parte superiore con Joycream Wafnut Blanc
- Decorare a piacere con dei Wafer gusto nocciola. Riporre in abbattitore per altri 2 minuti circa



Extraordinary
made simple.