



CREMINO VANIGLIA:

INGREDIENTI		
Miscela base (creme)	g	3000
JOYPASTE VANIGLIA Madagascar/Bourbon	g	60-75
TOTALE	g	3060-3075
JOYCREAM WAFERNUT CLAIR		q.b.

Aggiungere alla miscela base JOYPASTE VANIGLIA, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Depositare il gelato nella vaschetta formando una superficie liscia e mettere in abbattitore. Stendere circa un centimetro di JOYCREAM WAFERNUT CLAIR. Decorare la superficie con wafer e granella di nocciola e bacche di vaniglia.