



Joycremini

JOYCREMINO TRESOR

INGREDIENTI

Latte fresco intero	g 800
Acqua	g 1200
Zucchero	g 170
JOYBASE INFINITY PRO 100	g 200
RENO BIANCO 38-40	g 800
TOTALE	g 3170
JOYCREAM WAFERNUT CLAIR	q.b.

Miscelare zucchero e JOYBASE INFINITY PRO 100 ed aggiungerli al latte e l'acqua, mixare con mixer ad immersione ed iniziare la pastorizzazione; a circa 50°C aggiungere il cioccolato bianco, miscelare fino a completo scioglimento 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, granella di nocciola e filetti di cioccolato bianco.