



Joycremini

JOYCREMINO DIVINO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------|--------|
| Miscela base (creme) | g 3000 |
| PASTA ZABAIONE | g 150 |
| TOTALE | g 3150 |
| JOYCREAM WAFERNUT CLAIR | q.b. |

Aggiungere alla miscela base la PASTA ZABAIONE, 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.