



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.