



Joycremini

JOYCREMINO 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 MADAGASCAR/BOURBON, 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.