

SENSES 2.0 SWEET (DOLCE)

Il gusto dolce andrà a bilanciare l'asprezza del precendete assaggio SENSES 1.0 SOUR (ASPRO)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







SORBETTO AL MADAGASCAR 72% E ROSMARINO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500	Portare ad ebollizione l'acqua, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM, aggiungere
ACQUA - BOLLENTE	g 2200	MINUETTO MADAGASCAR 72% e continuare a mixare.
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 400	aggiungere rosmarino e sale, continuare a mixare.
ROSMARINO TRITATO	g 10	filtrare tutta la miscela e lasciare riposare 30 min.
SALE	g 4	versare nel mantecatore e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYFRUIT ARANCIA	Q.B.	Variegare con JOYFRUIT ARANCIA e JOYTOPPING MIELE e decorare con Rosmarino.
JOYTOPPING MIELE	Q.B.	

