



## SENSES 3.0 UMAMI

Dopo il dolce con SENSES 2.0 SWEET (DOLCE) stimoliamo con il 5° senso il senso neutro

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GELATO CIOCCOLATO LATTE SANTO DOMINGO 38% E SOIA

#### INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM  
ACQUA - BOLLENTE  
LATTE INTERO - BOLLENTE  
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%  
SALSA DI SOYA  
SUCCO DI LIMONE

g 1500  
g 2200  
g 1000  
g 400  
g 100  
g 150

#### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua e il latte, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM, aggiungere MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% e continuare a mixare.  
Aggiungere infine la salsa di soia e mixare.  
Lasciare riposare 30 minuti, porre in mantecatore e subito dopo aggiungere il succo di limone.

### VARIEGATURA

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

Q.B.

#### PREPARAZIONE

Variegare con JOYFRUIT LIME