



## SENSES 1.0 SOUR (ASPRO)

Iniziamo il percorso con l'asprezza per detergere e pulire la bocca.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

#### INGREDIENTI

MISCELA BASE CREMA - SCALDATA A 60 C°  
SUCCO DI LIMONE  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
ACQUA  
CARDAMOMO  
SALE  
SCORZA DI LIME

#### PREPARAZIONE

Kg 3 Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA  
g 450 CIOCCOLATO BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime,  
g 660 continuare a mixare.  
g 120 Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.  
g 3 Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo di  
g 4 limone.  
2 n.

### VARIEGATURA

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

#### PREPARAZIONE

Q.B. Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME