

SICILIA

SORBETTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AROMATIZZATO ALLA MANDORLA E VARIEGATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

SORBETTO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE	g 2500
JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE	g 1600
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA	g 160

PREPARAZIONE

Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.

Miscelare con frullatore ad immersione.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO	Q.B.

PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM PISTACCHIO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joyfruit Arancia in sostituzione al Joycream Pistacchio.