CIOCCOLATO E ARANCIA

GELATO

INGREDIENTI

JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE	g 1600
LATTE	g 2500
SVELTO 178 C	g 5
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	g 50
ARANCIA SPREMUTO	g 170
TOTALE	g 4105

PREPARAZIONE

Miscelare JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE con il latte bollente, mixare con mixer ad immersione, aggiungere la spremuta, la scorza d’arancia e
e mantecare.

Avvertenze: è possibile aggiungere alla miscela sopra riportata g 50 di Liquore Gran Marnier.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta mantecato il gelato, variegare con JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK e decorare con scorze d’arancia caramellate.