GELATO AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Step 1

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO	g 900
LATTE 3.5% M.G.	g 3000
SACCAROSIO	g 450
JOYBASE LEGGERA 50	g 150
JOYPLUS PROSOFT	g 15

PREPARAZIONE

Preparare la base miscelare saccarosio, JOYBASE LEGGERA e JOYPLUS PROSOFT, aggiungere il latte e portare a leggera ebollizione. Aggiugere il cioccolato CARAMEL ORO e mixare con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato.

A dispersione completata, lasciare riposare per 15 minuti e mantecare.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare utilizzando decorazioni DOBLA.