



CIOCCOLATO FONDENTE MADAGASCAR 72%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO MADAGASCAR 72%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

ACQUA - BOLLENTE

PREPARAZIONE

- | | |
|--------|--|
| g 1500 | Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO |
| g 400 | FONDENTE MADAGASCAR 72%. |
| g 2200 | Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti, quindi mantecare. |

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.