

DARK CHOCOLATE 72%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE RENO CONCERTO 72%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA BASE

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE	g 2100
JOYBASE GELATOGEL	g 1300
RENO CONCERTO FONDENTE 72%	g 900
JOYCACAO	g 260
JOYPLUS PROSOFT	g 90
SACCAROSIO	g 80

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua bollente con tutti gli altri ingredienti.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream White Crock.