



## SENSES 2.0 SWEET (DOLCE)

IL GUSTO DOLCE ANDRÀ A BILANCIARE L'ASPREZZA DEL PRECEDENTE ASSAGGIO SENSES 1.0 SOUR (ASPRO)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### SORBETTO AL MADAGASCAR 72% E ROSMARINO

#### INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM  
ACQUA - BOLLENTE  
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%  
ROSMARINO TRITATO  
SALE

g 1500  
g 2200  
g 400  
g 10  
g 4

#### PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM, aggiungere MINUETTO MADAGASCAR 72% e continuare a mixare.  
aggiungere rosmarino e sale, continuare a mixare.  
filtrare tutta la miscela e lasciare riposare 30 min.  
versare nel mantecatore e mantecare.

### VARIEGATURA

#### INGREDIENTI

JOYFRUIT ARANCIA  
JOYTOPPING MIELE

Q.B.  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

Variegare con JOYFRUIT ARANCIA e JOYTOPPING MIELE e decorare con Rosmarino.