



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.