



## GELATO MASSA SUR DEL LAGO DOMORI

### PREPARAZIONE GELATO

---

#### INGREDIENTI

LATTE FRESCO  
LATTE MAGRO INSTANT  
SACCAROSIO  
JOYPLUS PROSOFT  
JOYPLUS TRIM  
JOYBASE NEUTRAL FIX  
SALE  
MASSA SUR DEL LAGO DOMORI

#### PREPARAZIONE

g 2560 Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT,  
g 100 JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.  
g 408 Aggiungere le polveri precedentemente miscelate nel latte bollente e inserire la MASSA DI  
g 208 CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.  
g 140 Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.  
g 20  
g 4  
g 560