



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

g 2560
g 100
g 408
g 208
g 140
g 20
g 4
g 560

PREPARAZIONE

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