



## MENTACHOC

### INGREDIENTI

MISCELA BASE (CREME)	g4.000
JOYPASTE MENTA	g 120
TOTALE	g4.120
JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK	q.b.

Aggiungere alla miscela base **JOYPASTE MENTA**, mixare con mixer ad immersione e mantecare. Formare il primo strato di gelato nella vaschetta ed immediatamente versare su tutta la superficie il **JOYCOUVERTURE EXTRA CHOC DARK** precedentemente scaldato a bassa temperatura e miscelare. Formare il secondo strato di gelato e versare dell'altro **JOYCOUVERTURE** e miscelare. Decorare la superficie con dell'altro **JOYCOUVERTURE** o con delle lastre molto fini di cioccolato puro.