



CIOCCOLATO AL LATTE 38%

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE SINFONIA 38%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

LATTE
ACQUA
SACCAROSIO
JOYPLUS PROSOFT
CACAO MAGRO
JOYBASE ELITE 100
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

PREPARAZIONE

g 2500 Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere il saccarosio, il cacao magro, JOYPLUS
g 250 PROSOFT e JOYBASE ELITE 100 e miscelare.
g 340 Pastorizzare a 85°C.
g 115 Aggiungere SINFONIA LATTE 38% e mantecare.
g 65
g 265
g 750

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Caramel Biscotto.