



## GIANDUIA FONDENTE 33%

SORBETTO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE SINFONIA 33%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### RICETTA BASE

---

#### INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE

JOYBASE CHOCO TANDEM

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

#### PREPARAZIONE

g 2200 Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e SINFONIA

g 1500 GIANDUIA FONDENTE 33%.

g 400 Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti e mantecare.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Besamemucho.