



## PERÙ

### SORBETTO AL CIOCCOLATO MONORIGINE NOIR PEROU AROMATIZZATO AL CAFFÈ E VARIEGATO CON JOYCREAM WHITE CROCK

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### SORBETTO

---

##### INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE  
JOYQUICK NOIR PEROU  
JOYCAFFE' GRANGUSTO

g 2200  
g 1800  
g 120

##### PREPARAZIONE

Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.  
Miscelare con frullatore ad immersione.  
Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

#### VARIEGATURA

---

##### PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM WHITE CROCK.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joycream Besamemucho in sostituzione al Joycream White Crock.