



SENSES 4.0 SALT (SALATO)

LA STIMOLAZIONE PRECEDENTE CON SENSES 3.0 UMAMI CI PREPARA PER L'ASSAGGIO SUCCESSIVO: IL SALE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SORBETTO CIOCCOLATO, TÈ E SPEZIE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM
ACQUA - BOLLENTE
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%
THE LAPSUNG IN FOGLIE
SEMI D'ANICE
CANNELLA IN POLVERE
SALE

g 1500
g 2200
g 400
g 10
g 6
g 6
g 4

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione l'acqua, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM, aggiungere MINUETTO MADAGASCAR 72% e continuare a mixare.
Aggiungere il tè, i semi di anice, la cannella ed il sale, continuare a mixare.
Filtrare e lasciare riposare per 30 minuti.
Versare in mantecatore.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

g 700
g 300

PREPARAZIONE

Miscelare insieme il JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL con il PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL e variegare il gelato