



## 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