



CONOSCENZA MADAGASCAR 72% E ZENZERO

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO MADAGASCAR 72% VARIEGATO ZENZERO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%	g 400
ACQUA - BOLLENTE	g 2200

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%.
Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti, quindi mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

VARIEGATO - VARIEGATURE CON PEZZI ZENZERO CESARIN	qb
---	----

PREPARAZIONE

in estrazione variegare con variegature con pezzi zenzero cesarin



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.