



SICILIA

SORBETTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AROMATIZZATO ALLA MANDORLA E VARIEGATO AL PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



SORBETTO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE	g 2500
JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE	g 1600
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA	g 160

PREPARAZIONE

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

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO	qb
---------------------	----

PREPARAZIONE

Variegare con JOYCREAM PISTACCHIO.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo da variegare anche con Joyfruit Arancia in sostituzione al Joycream Pistacchio.