



CIOCCOLATO AL LATTE SANTO DOMINGO 38%

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE MONORIGINE MINUETTO SANTO DOMINGO 38%

DIFFICULTY LEVEL



RICETTA BASE

INGREDIENTS

JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 400
LATTE 3.5% M.G. - BOLLENTE	g 1000
ACQUA - BOLLENTE	g 1300

PREPARATION

Miscelare il latte e l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%.

Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti, quindi mantecare.



RECIPE CREATED FOR YOU BY **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE

AMBASSADOR'S TIPS

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.