



CIOCCOLATO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO SANTO DOMINGO 75%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500
MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 400
ACQUA - BOLLENTE	g 2200

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%.

COMPOSIZIONE FINALE

Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti e mantecare.



RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE ANGEI**

GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.