



CIOCCOLATO AL LATTE 38%

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE SINFONIA 38%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

LATTE	g 2500
ACQUA	g 250
SACCAROSIO	g 340
JOYPLUS PROSOFT	g 115
CACAO MAGRO	g 65
JOYBASE ELITE 100	g 265
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	g 750

PREPARAZIONE

Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere il saccarosio, il cacao magro, JOYPLUS PROSOFT e JOYBASE ELITE 100 e miscelare.

Pastorizzare a 85°C.

Aggiungere SINFONIA LATTE 38% e mantecare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Caramel Biscotto.