



SENSES 1.0 SOUR (ASPRO)

INIZIAMO IL PERCORSO CON L'ASPREZZA PER DETERGERE E PULIRE LA BOCCA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

INGREDIENTI

MISCELA BASE CREMA - SCALDATA A 60 C°

SUCCO DI LIMONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

ACQUA

CARDAMOMO

SALE

SCORZA DI LIME

Kg 3

g 450

g 660

g 120

g 3

g 4

2 n.

PREPARAZIONE

Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA CIOCCOLATO

BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime, continuare a mixare.

Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.

Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo di limone.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

Q.B.

PREPARAZIONE

Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME