



GELATO SUR DEL LAGO: UN VIAGGIO NEI PROFUMI DEL VENEZUELA

PREPARAZIONE GELATO

INGREDIENTI

LATTE FRESCO
LATTE MAGRO INSTANT
SACCAROSIO
JOYPLUS PROSOFT
JOYPLUS TRIM
JOYBASE NEUTRAL FIX
SALE
SUR DEL LAGO FONDENTE 100%

PREPARAZIONE

g 2560 Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT,
g 100 JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.
g 408 Aggiungere le polveri precedentemente miscelate nel latte bollente e inserire la MASSA DI
g 208 CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.
g 140 Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.
g 20
g 4
g 560