



## CIOCCOLATO FONDENTE MADAGASCAR 72%

### SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO MADAGASCAR 72%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### RICETTA BASE

---

##### INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

ACQUA - BOLLENTE

##### PREPARAZIONE

g 1500 Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO

g 400 FONDENTE MADAGASCAR 72%.

g 2200 Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti, quindi mantecare.

#### I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo anche variegato con i prodotti della linea Joycream.