



NOCCIOLATO BIANCO 22%

GELATO AL NOCCIOLATO BIANCO SINFONIA 22%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

LATTE
ACQUA
SALE
SACCAROSIO
JOYPLUS PROSOFT
JOYBASE ELITE 100
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

g 2500 Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere saccarosio, JOYPLUS PROSOFT, JOYBASE
g 250 ELITE 100, sale e miscelare.
g 4 Pastorizzare a 85°C.
g 365 Aggiungere SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO 22% e mantecare.
g 65
g 250
g 750

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Nocciolina o Joyfruit Lampone.