

CIOCCOLATO AL LATTE 38%

GELATO AL CIOCCOLATO AL LATTE SINFONIA 38%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





RICETTA BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE	g 2500	Scaldare il latte e l'acqua a 45°C, quindi aggiungere il saccarosio, il cacao magro, JOYPLUS
ACQUA	g 250	PROSOFT e JOYBASE ELITE 100 e miscelare.
SACCAROSIO	g 340	Pastorizzare a 85°C.
JOYPLUS PROSOFT	g 115	Aggiungere SINFONIA LATTE 38% e mantecare.
CACAO MAGRO	g 65	
JOYBASE ELITE 100	g 265	
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	g 750	

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Caramel Biscotto.

