

GIANDUIA FONDENTE 33%

SORBETTO AL CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE SINFONIA 33%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





RICETTA BASE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - BOLLENTE	g 2200	Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e SINFONIA
JOYBASE CHOCO TANDEM	g 1500	GIANDUIA FONDENTE 33%.
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 400	Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti e mantecare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joycream Besamemucho.

