



CIOCCOLATO FONDENTE 64%

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE RENO CONCERTO 64%

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA BASE

INGREDIENTI

ACQUA - BOLLENTE

JOYBASE GELATOGEL

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64%

JOYCACAO

JOYPLUS PROSOFT

SACCAROSIO

g 2100

g 1300

g 900

g 260

g 90

g 80

PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua bollente con tutti gli altri ingredienti.

Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Ottimo variegato con Joyfruit Arancia.