GELATO AL CIOCCOLATO FONDENTE ECUADOR

Livello avanzato

PROCEDIMENTO

JOYQUICK NOIR ECUADOR	1800g
acqua - bollente	1350g
latte 3.5% m.g. - bollente	1000g

Miscelare JOYQUICK NOIR ECUADOR all'acqua ed al latte bollenti agitando vigorosamente con frusta o mixando con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato.
A dispersione completata, mantecare.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare utilizzando decorazioni DOBLA.