



# SENSES 4.0 SALT (SALATO)

chef Livello intermedio

La stimolazione precedente con SENSES 3.0 UMAMI ci prepara per l'assaggio successivo: il sale.

## SORBETTO CIOCCOLATO, TÈ E SPEZIE

### INGREDIENTI

#### JOYBASE CHOCO TANDEM

acqua - bollente

#### RENO CONCERTO FONDENTE 72%

The Lapsung in foglie

Semi d'anice

cannella in polvere

sale

### PREPARAZIONE

1500g -Portare ad ebollizione l'acqua, mixare con JOYBASE CHOCO TANDEM,

2200g aggiungere RENO CONCERTO FONDENTE 72% e continuare a mixare.

400g -Aggiungere il tè, i semi di anice, la cannella ed il sale, continuare a mixare.

10g -Filtrare e lasciare riposare per 30 minuti.

6g -Versare in mantecatore.

6g

4g

## VARIEGATURA

### INGREDIENTI

#### JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL

#### PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

700g -Miscelare insieme il JOYCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL con il PRALIN

300g DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL e variegare il gelato