



SICILIA

👤 Livello base

SORBETTO AL CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE AROMATIZZATO ALLA MANDORLA E VARIEGATO AL PISTACCHIO

SORBETTO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

acqua - bollente

[JOYQUICK EXTRA DARK CHOCOLATE](#)

[JOYPASTE MANDORLA TOSTATA](#)

PREPARAZIONE

2500g Aggiungere all'acqua bollente tutti gli ingredienti.

1600g Miscelare con frullatore ad immersione.

160g Lasciar maturare 10-15 minuti e mantecare.

VARIEGATURA

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO

PREPARAZIONE

qb Variegare con JOYCREAM PISTACCHIO.