



# SICILIA

chef 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.