



# CIOCCOLATO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

chef Livello base

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO SANTO DOMINGO 75%

## RICETTA BASE

---

### INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%

acqua - bollente

### PREPARAZIONE

1500g Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO

400g FONDENTE SANTO DOMINGO 75%.

2200g

## Composizione finale

---

Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti e mantecare.