



GELATO AL CIOCCOLATO

CAMEL ORO

👤 Livello intermedio

PROCEDIMENTO

SINFONIA CAMEL ORO

latte 3.5% m.g.

Saccarosio

[JOYBASE LEGGERA 50](#)

[JOYPLUS PROSOFT](#)

900g

3000g

450g

150g

15g

Preparare la base miscelare saccarosio, JOYBASE LEGGERA e JOYPLUS PROSOFT, aggiungere il latte e portare a leggera ebollizione. Aggiungere il cioccolato CAMEL ORO e mixare con mixer ad immersione fino a completo scioglimento delle gocce di cioccolato. A dispersione completata, lasciare riposare per 15 minuti e mantecare.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare utilizzando decorazioni DOBLA.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.