



# GELATO SUR DEL LAGO: UN VIAGGIO NEI PROFUMI DEL VENEZUELA

chef Livello avanzato

## PREPARAZIONE GELATO

### INGREDIENTI

latte fresco

LATTE MAGRO INSTANT

Saccarosio

JOYPLUS PROSOFT

JOYPLUS TRIM

JOYBASE NEUTRAL FIX

sale

SUR DEL LAGO FONDENTE 100%

### PREPARAZIONE

- 2560g Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.  
100g Aggiungere le polveri precedentemente mescolate nel latte bollente e inserire la MASSA DI CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.  
208g inserire la MASSA DI CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.  
140g Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.  
20g  
4g  
560g