



GELATO SUR DEL LAGO: UN VIAGGIO NEI PROFUMI DEL VENEZUELA

👤 Livello avanzato

PREPARAZIONE GELATO

latte fresco

LATTE MAGRO INSTANT

Saccarosio

JOYPLUS PROSOFT

JOYPLUS TRIM

JOYBASE NEUTRAL FIX

sale

SUR DEL LAGO FONDENTE 100%

2560g

100g

408g

208g

140g

20g

4g

560g

Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.

Aggiungere le polveri precedentemente miscelate nel latte bollente e inserire la MASSA DI CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.

Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.