



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

👤 Livello avanzato

## PREPARAZIONE GELATO

latte fresco	2560g	Miscelare a secco JOYBASE NEUTRAL FIX, LATTE MAGRO INSTANT, JOYPLUS PROSOFT, JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.
<a href="#">LATTE MAGRO INSTANT</a>	100g	
Saccarosio	408g	Aggiungere le polveri precedentemente miscelate nel latte bollente e inserire la MASSA DI CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.
<a href="#">JOYPLUS PROSOFT</a>	208g	
<a href="#">JOYPLUS TRIM</a>	140g	Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.
<a href="#">JOYBASE NEUTRAL FIX</a>	20g	
sale	4g	
SUR DEL LAGO FONDENTE 100%	560g	