



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 | |