

Gelato Sur del Lago: un viaggio nei profumi del Venezuela

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 100g PROSOFT, JOYPLUS TRIM, zucchero e sale.

408g Aggiungere le polveri precedentemente miscelate nel latte bollente e

208q inserire la MASSA DI CACAO SUR DEL LAGO DOMORI.

140g Mixare e lasciare riposare la miscela, infine mantecare.

20g

4g

560g