



CIOCCOLATO FONDENTE MADAGASCAR 72%

chef Livello base

SORBETTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MONORIGINE MINUETTO MADAGASCAR 72%

RICETTA BASE

INGREDIENTI

JOYBASE CHOCO TANDEM

MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72%

acqua - bollente

PREPARAZIONE

1500g Miscelare l'acqua bollente con JOYBASE CHOCO TANDEM e MINUETTO

400g FONDENTE MADAGASCAR 72%.

2200g Lasciare maturare la miscela 10-15 minuti, quindi mantecare.