

# **ARMONIA 5 SENSI SOUR**

☐ Livello intermedio

Iniziamo il percorso con l'asprezza per detergere e pulire la bocca.

## **GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO**

#### INGREDIENTI

Miscela base crema - scaldata a 60 c°

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

acqua

Cardamomo

succo di lime

sale

scorza di lime

#### PREPARAZIONE

3kg Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA

450g CIOCCOLATO BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime,

660a continuare a mixare.

120g Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.

Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo di limone.

4g

2 n.

# **VARIEGATURA**

## INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

## PREPARAZIONE

Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME