

ARMONIA 5 SENSI SOUR

Livello intermedio

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

GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E CARDAMOMO

Miscela base crema - scaldata a 60 c°	3kg
succo di lime	450g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	660g
acqua	120g
Cardamomo	3g
sale	4g
scorza di lime	2 n.

Scaldare la Base Bianca a 60 °c, aggiungere l'acqua e mixare con il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 40/42, aggiungere: cardamomo, sale e scorza di lime, continuare a mixare.
Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.
Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo di limone.

VARIEGATURA

JOYFRUIT LIME	qb

Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME