



# 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°  
succo di lime  
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
acqua  
Cardamomo  
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,  
660g continuare a mixare.  
120g Filtrare tutto e lasciare riposare 30 minuti.  
3g Versare nel mantecatore e appena avviata la macchina aggiungere il succo  
4g di limone.  
2 n.

## VARIEGATURA

### INGREDIENTI

JOYFRUIT LIME

### PREPARAZIONE

qb Una volta estratto, variegare con JOYFRUIT LIME