



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°
succo di lime
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
acqua
Cardamomo
sale
scorza di lime

3kg
450g
660g
120g
3g
4g
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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.